Anno IX
N. 3 - Maggio-giugno 1991
Sped. Abb. Post.
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70%
UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI
PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
VITIVINICOLO
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Per un pugno di ettari

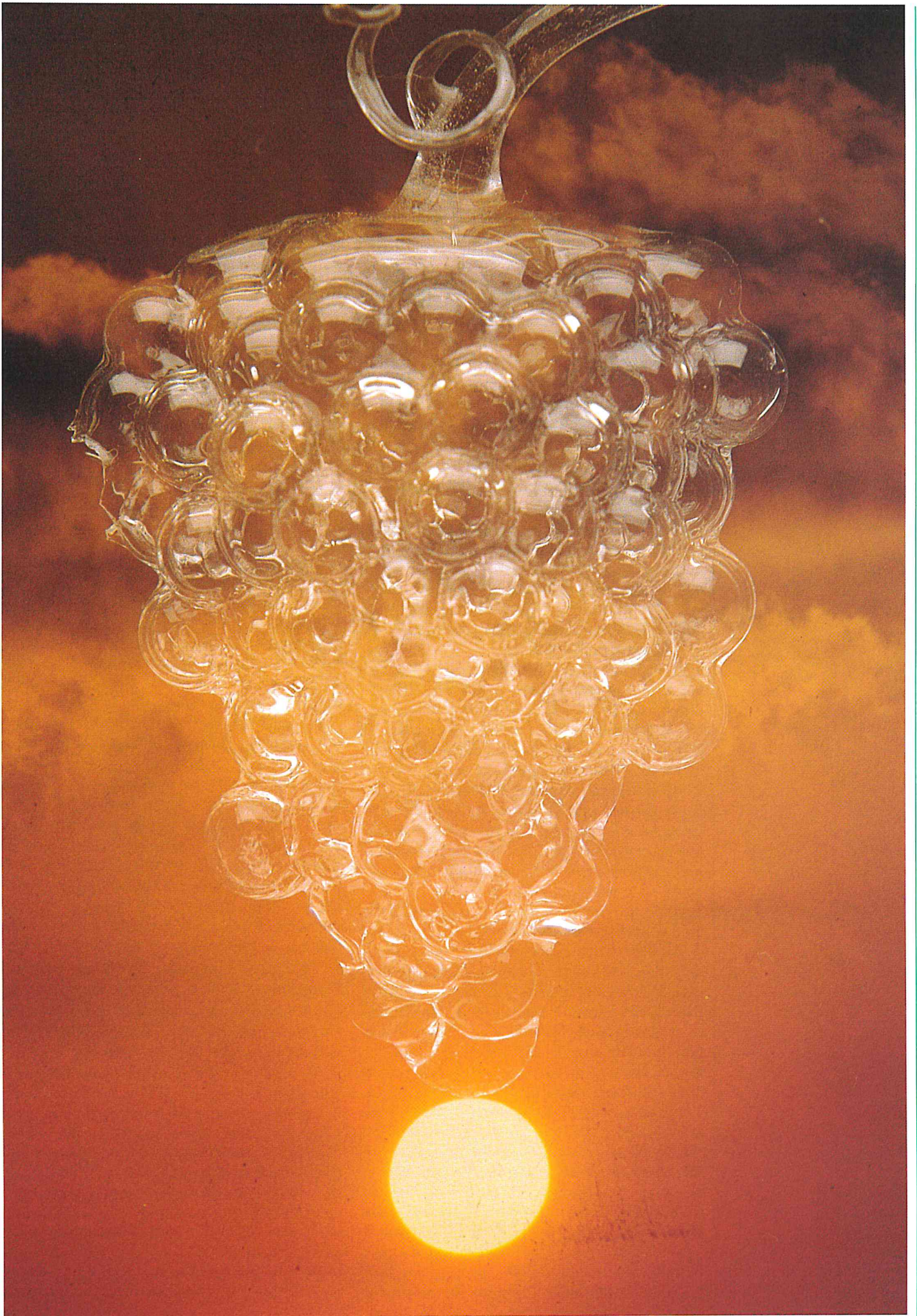
Il mercato dalla nostra parte

di Piero Pittaro

Un tempo, si dice, non c'erano tanti terremoti, cataclismi, atrocità, ruberie, e via elencando. Sembra proprio che un tempo, quando si stava peggio, si stesse veramente meglio.
Tutti sanno che questo non è vero. Un tempo c'era ed avveniva ciò che avviene oggigiorno, con la sola differenza che oggi TV, radio e media in generale c'informano di tutto, anzi di più, magari anche con la guerra in diretta.
Ed allora sembra che tutto vada male, perché le notizie che ci giungono sono sempre quelle negative; quelle positive non fanno... notizia. Così viviamo in un mondo in perenne crisi. Crisi di chi ha la pancia vuota e muore di stenti, crisi di chi ha la pancia piena e muore «massapassût», tentando di mangiare ancora mentre già sta scoppiando.
Ogni settore è in crisi. Sfido chiunque a trovarmi un campo di attività in cui non si trovino piagnistei, prefiche et similia pronti ad allagarci di lacrime, accusatori di tutto e di tutti, Cassandre di turno. Chi, pochi anni fa, non aveva nulla ed ora ha — supponiamo — 10, vorrebbe 100, ma poi vuole mille e via in salita continua. Nessuno s'accontenta più e piange i suoi guai addebitandoli ad altri, ma soprattutto all'insipienza, alla cecità, alla sordità dei politici, colpevoli di tutti, anzi più di tutti, i guai delle prefiche congenite.
A questa regola non sfugge il settore vitivinicolo. Chi ha una cantina di una certa importanza guarda con malocchio il nascere di un'altra piccola cantina. Chi ha un grande vigneto vorrebbe il blocco degli impianti: per gli altri, s'intende. Chi ha una grande rete commerciale vorrebbe comperare il vino a prezzo insignificante. Chi è piccolo vorrebbe godere di tutti gli interventi di sostegno. Chi produce uva si sente il depositario di ogni interesse economico. Chi vende ribatte che l'utile deve andare alla commercializzazione che è la fase più importante. Sono lamentazioni che non avranno mai fine, insite nella natura stessa dell'uomo.
Così, quando s'intraprende una linea politico-operativa in un comparto agricolo arrivano immediatamente gli «scud». Per fortuna, però, ci sono i Patriot pronti a fermarli.
Il mondo socialista ha compreso che per distribuire ricchezza bisogna prima produrla. Quindi bisogna lavorare, veramente, non eufemisticamente.
Il mondo occidentale, imperialista di nome ma ancora sotto l'influenza, almeno in alcune nazioni, dello Stato sociale, si avvia alla completa liberalizzazione del mercato. Quindi strategie, orientamenti, ma niente più contributi a pioggia ad aziende nate, cresciute e tenute in vita col solo ossigeno pubblico. Chi ha più carte da giocare in futuro uscirà vincente. Ma, come dice il Vangelo, chi ha seminato vento raccoglierà tempesta.
Sparirà, sia pure gradualmente, ogni forma di contributo al settore vitivinicolo (distillazione, concentrati, impianti, ecc.). Il mercato libero deve produrre per il mercato e non per la distillazione. Personalmente non ho mai creduto ai progetti di estirpo dei vigneti decisi dalla CEE. Nessuna nazione è in grado d'imporli. Resta una sola arma: l'adattamento automatico ad un mercato libero.
Molte Regioni italiane hanno finora prodotto masse di vino enorme senza mai affrontare il mercato, il consumatore. La nostra Regione, con piccola potenzialità produttiva, ha sempre puntato alla commercializzazione finale. È questa un'arma potentissima, che ci dà un margine di vantaggio enorme.
La linea politica dell'Amministrazione regionale è stata sempre chiara e precisa: no ai premi per gli estirpi, sì al potenziamento vitivinicolo. Quindi sì, per un aumento della superficie vitata, sia pure diluita in alcuni anni, di almeno il 10%. Abbiamo tutte le carte a nostro favore per ottenerlo e dimostrare a Roma e Bruxelles che non abbiamo eccedenze, non facciamo distillazioni, non premiamo gli estirpi, che abbiamo richieste di vino superiore alla domanda. Dal 2% della produzione nazionale passeremmo al 2,2%. Nessun danno per l'Italia, ma gran vantaggio per il vigneto Friuli. E niente gelosie, per favore, né in casa né fuori

Reminiscenze marzoline e doni bacchici

Quando il vino sente la luna

di Cesare Govi

Ma vatti a nascondere luna di marzo. T'hanno dimessa per limiti d'età, o meglio di leggende e proverbi. In brutte poesie e mirabili amare meditazioni Pp. Pasolini diceva che sei stata annegata in un lago di lucciole morte. «Ammazziamo il chiaro di luna», urlo mentecatto di Marinetti, eccolo soddisfatto. E l'esangue lumescenza della luna piena di marzo insiste, ma ha smesso di dardeggiare annunci d'amore e superstiziose follie. Meta d'umani allunaggi e meccaniche profanazioni sta lassù, poster dimenticato, a gemere «Non sapete chi ero io».

Non le dan retta ormai manco i vignaiuoli, che una volta la guardavan sorgere la settimana di Pasqua allineando bottiglie dattorno alle damigiane vestite di paglia mùcida. Anche Joško Gravner d'Oslavia, il più giovane dei vecchi savi delle vigne ride, «La luna di marzo v'avanti fino a settembre; è qui che s'imbottiglia, quando l'estate s'è fermata dopo le sfuriate agostane, chè il vino ha da star quieto in botte quattro stagioni». Nelle sue barriques firmate Beaune e Bordeaux, poi, anche otto o dodici stagioni.

E allora i doni della luna piena di marzo, o dell'ultimo quarto, «Luna calante, vino cantante», come vuole il Nando Cavalli da Scandiano, educatore del più gran Lambrusco ormai estinto? scaravoltiamo le fasi umbratili della casta diva? a carte 48 una cultura enoica fenicia giovane di 4000 anni?

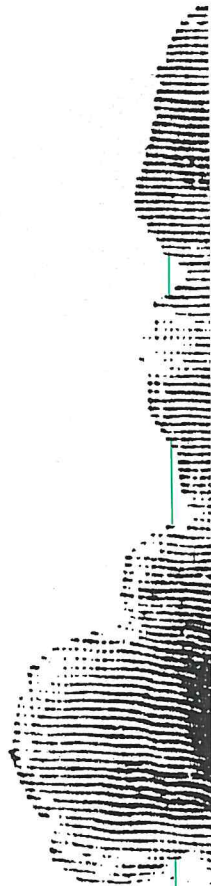
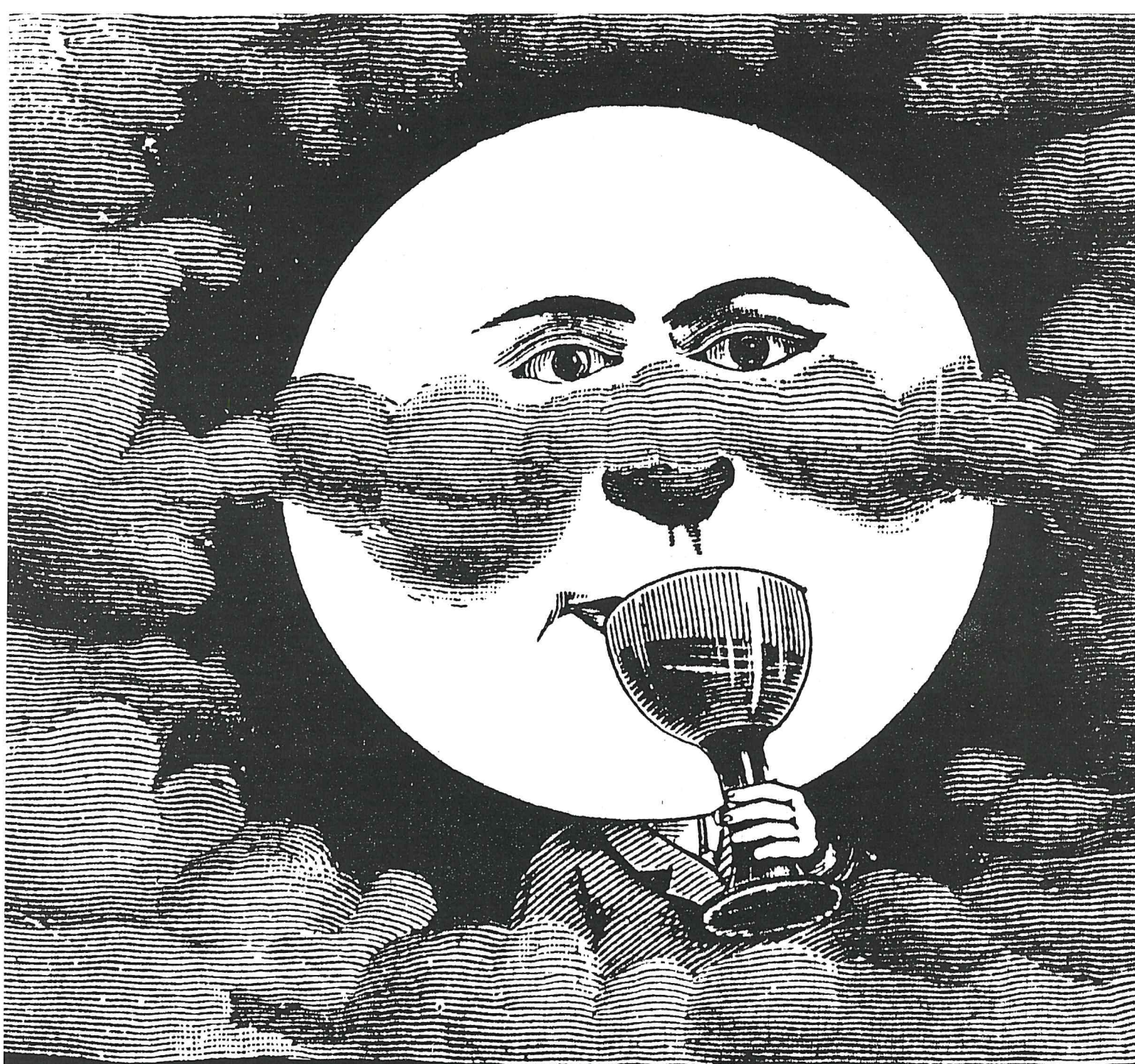
Eppur gli oroscopi, sempr'in voga, giurano: concepiti da impeti d'eros marzolino, i bambini nascono scorpioni. E lo zodiaco li accompagnerà inquieti, fervidi, creativi finché campano. La luna infiltra nei corpi umori che nell'anima divengon amori, bramoso l'uomo avida la donna, singolare e strambo il figlio. E chi si trova uno scorpione in casa se lo goda se ha pazienza. «L'è 'n scorpion, o mantgnirel o maserel», pestifero davvero, o mantenerlo o ammazzarlo. Così dalle mie parti, e anche «L'è mat cme 'n ven in mers».

È matto un vino in marzo, Alfeo? E lui, cascinaio sotto Canossa da sempre, forse da prima di Matilde, forse aveva inventato lui il grana reggiano, formaggio di cosmica fama (prezzo d'oggi 25.000 lire al chilo), lui diceva «È sotto Pasqua che si muove, vuol andar in tavola, mica stretto in bottiglia». Difatti il cugino Alfeo non imbottigliava. Il vino dell'ultima vendemmia lo lasciava in damigiana, e a cominciare dalla settimana santa andava in cantina tutte le sere con un fiasco e una brocca, e tirava colla canna quel tanto per un giorno o due. Perché il vino con sta luna stramba ha bisogno di muoversi, sennò gli vengon le vene varicose.

Quel vino mi piaceva, un sentore di letame caldo come di sera i campi in luglio. «Ma dài Alfeo — gli faceva la zia Betta — st'odore è anidride solforosa, l't'fa i bus in tal stomegh». Macché, mai un buco nello stomaco a nessuno, l'unico lambrusco sàpido, da polenta e salsiccia, e colle castagne la fen dal mond.

Odori grevi, non c'è dubbio, ma li respiro ancora come *un air leger d'autrefois*.

Poi più avanti, colla luna calante, la prima settimana d'aprile, le mosche d'avanguardia, che venivan dentro nel casello, parevan portarsi dietro l'afrido del vino in amore a immischiarsi nel dolce morbido del latte nelle vasche. E la sera che la luna era metà in ombra, Alfeo andava nella casara colla brocca e apriva una forma di due anni: una scaglia di formaggio e tre boccate di vino. Un uvaggio d'Amabile di Genova Bonarda e Lambrusco dalla schiuma viola folta, «che in botte v'avanti un'eternità, ma prova metterl'in bottiglia... questo è il regalo della luna piena di marzo». Che non è poi mica tutto vero, perché la Wanda Paganelli Rivi di Baiso, in memoria d'idillî platonici del 1942, mi stura di quand'in quando una bottiglia d'Amabile di Genova dell'80, messo via da suo marito Alete Francesco Giuseppe. La stessa schiuma «brontolina» di quello d'Alfeo, ma più vivido questo, amarevole, immemore quasi del nativo zuccherino (ancorché qualche bottiglia un cicinin abboccata) e in più vellutato.

Però, a pensarci bene, perché imbottigliare il vino quando il rigoglio d'Eros della primavera dal cuore s'espande sotto la pancia, e scatena amori e tenzoni, come il capretto del Carme oraziano «*...cui frons turgida parat amor et bellum*»? È tutt'un muoversi del cielo e della terra, un espandersi di foglie e nubi candide e cupe turgide di vento, e lui, il vino, il più vivo e vivificante dei frutti, dallo spazio della botte all'angustia della bottiglia. Ma tant'è. Da molte parti in Europa si fa S. Michele, si cambia casa, in maggio. Certo che passare dai 1000 metri a un monolocale fa la sua differenza.

Eppur si muove, non so più se l'ha detto Galileo o qualcuno di casa mia, quando per Pasqua sturava una bottiglia di Barbaresco, che a regola di briscola «avrebbe» dovuto star fermo (pardon, ma «sarebbe dovuto» mi suona male), e invece sbocciava. Gemma fiorisce canta, a sentire il Nando Cavalli, «Quando è tempo di bottiglia il vino fa la rosa, rosa fresca aulentissima è quella del vino che germoglia, si vede che sorride». Non gli preme il caldo e il freddo, sente la luna, è lei a chiamarlo, puttana, e lui si mette a far il cicisbeo, s'agita, si sente grande — in realtà non è neppur adolescente. Ma già da bambini, si sa, «ci son dei giorni e delle lune». Stura una bottiglia di Cabernet di Quattro Castella dell'88, fa fatica a venir su il tappo, un 45 × 30!, efferve un vino arrovellato color pianeta quaresimale. Fuori un vento della madonna, i salici scopano il prato gemmato di giallo, «Ecco, poverino, sente il tempo inquieto di questa luna, la luna calante, l'occulto della sua schiuma perpetua, anche fra 20 anni. Fino a marzo è ancora chiusa in boccio».
Sboccia quando «*con le piogge tepide i fiorellin dan fuor*» come in una romanza senza parole di Mendelssohn, sentenziava serio Benedetti Michelangeli devono a Cabernet franc e Barbera; e gli piacevano quelle parole, che un maestro 80 anni fa aveva scritto per far cantare ai bambini la splendida elegia pianistica.
Adesso i tappi 45 × 30 da cavare coi Caterpiller non ci son più, e il Nando Cavalli coi figli Giovanni e Roberto col vino ha chiuso. E così il Lambrusco, grande mezzo vino da padre-padrone, è finito in cooperativa. E i Cavalli consacrano tutte le loro lune all'Aceto balsamico d'universale rinomanza. L'allevano nelle botticelle di legni di difformi aromi, sempre quelle degli Sforza e dei Vallisneri (e qui andiamo ai tempi di Bonifazio papà di Matilde,

giusto 1000 anni addietro). È Vallisneri la moglie del Nando, la Maria. Le grandi firme di Canton e Shangay, massimi patriarchi dei sapori, fan carte false per l'Aceto Cavalli, che giurano esser il condimento *clou* della cucina cinese.

Ecco, vedete?, rinunciano i Drùidi, i savi sacerdoti dei riti lunari. Li han spodestati gl'yuppies onnitecnici iperrazionali, ligi sì e servi delle leggi della terra, cui dedicano sapienti alchìmie, ma scettici sui miti a prova di millennî. «Poveri noi se dovessimo star dietro alle lune. S'imbottiglia oramai tutto l'anno. Il vino ci conforta d'aver trovato un *entente cordial* colla terra e la cantina», ride un giovane vignaiuolo, sapiente immaginatore d'uvaggi, che illustrano le terre furlane. Pragmatico, scientifico, l'enotecnico bada a venti e fumane, ma al cielo non concede più di tanto: il suo abra-cadabra è cavare l'aria dalla bottiglia, e metterle nel collo quei 3 cm d'azoto, che manterrebbe al vino le virtù dell'infanzia in botte. La luna la lascia nelle operette «Luna tu che sorridi lassù...». Be' ho capito, divenuta satellite degli umani satelliti la luna l'hanno accantonata.

E allora, luna delle mie brame chi è il vignaiolo più fedele del tuo reame? Cammina e cammina, mi fa lei, e va' sul poggio di Rocca Bernarda dai Cavalieri di Malta, lì troverai... E trovo il Luciano Carletti, enoampelologo, guardia e maestro delle antiche grammatiche vignaiuole. Lo scenario qui è mirabile, siti da «When going was good», quando andare era bello, e camminare mescolava pensieri e paesaggio, meditazioni e improvvisi incantamenti. Colli leni di vigneti che di poco in poco scoscendono in vallette acconciate come a cercare il sole e le brezze antiche, ché anche i venti cambiano coi tempi.

Alla luna di marzo il Carletti è devoto, le attribuisce prodigi bacchici, «influisce su tutto, umori umani e della terra, taglio dei capelli, gravidanze e nascite, figurarsi sui travasi ardui dalle botti alle bottiglie. Qui però la luna dev'esser calante». Qualcosa di simile l'avevo già sentito dal Livio Felluga, patriarca della viticoltura adriatica, quando mi spiegava che clima alpino e marittimo su questi colli s'incontrano, e fan del loro meglio per accordarsi e assecondare il vigneto. E alla cantina penserà poi la luna, solerte amica delle botti.

L'astro notturno suole, sul trapasso dalla stagione morta a quella fremente, tener allegro il vino. Perché per tutti il passaggio dall'inverno alla primavera è un trauma, e la luna fa un po' da ricostituente al vino. Guai al vento però. Già, il vento. C'è in una chiesetta tirolese, che col suo campanile pare tener su il ghiacciaio della Palla Bianca — montagna stupenda e perversa quanto la Jungfrau colla sua parete dell'Eiger —, un affresco carolingio. Una remora pagana raffigura Eolo dio dei venti che soffia furente contro una botticella in braccio a Bacco per rovinargli il vino. E allora, caro Joško Gravner, come la mettiamo? «Cosa vuoi? a volte marzo è gennaio, altre gioca a far aprile. Magari è la pioggia di certi agosti e settembri a mandar il vino col culo per terra. La vite non ha paura del vento. Altrimenti come vivrebbe proprio qui sul Collio, ch'è il campo di rugby dei venti? Guarda, direi che le fa bene anche la bora. Se resiste alla bora vuol dire ch'è una vite, ma una vite...».

Sì, Joško Gravner deve avere una sua luna piena di marzo che dura fino a settembre, una luna che gli gira per la testa e gl'illumina antiche maestrie familiari e sue esperienze attuali. Lo tengon per uno dei maestri più estrosi e razionali, non solo nel Collio e nei Colli orientali. Si sfida a far sempre meno vino, ma di livelli empirei. Lui imbottiglia in settembre, come abbiam visto, e alla luna di marzo dà retta giusto per i vini bianchi di pronta beva. Quelli da invecchiare stan bene in botte larghi almeno due anni, e allora la luna non gli cale. «Quella poi che i vini bianchi vadan bevuti giovani non è un mito, è una balla. Solo i vini grami, sian bianchi o rossi, han vita breve. Com'è una fola che i terreni che dan ottimi neri dian pessimi bianchi». La sua Ribolla gialla dell'82, d'un filare accanto a un Cabernet Sauvignon, è un'affascinante *debut* proprio quest'anno, e solitaria o in concerto con alcuni guazzingògoli classici o romantici dell'*anti-nouvelle cuisine* si sublima in ammirevoli a solo. È frutto d'una vigna del 1914. Ma vallo a dire in giro a chi proclama che la vite vive 15 o al massimo 20 anni. Una vigna che Joško, di 38 anni, cura da sempre, e sua figlia di 18, allieva dell'alta scuola di S. Michele all'Adige, garantirà per l'avvenire. Vabbé, sarà perch'è una vigna decorata al valor militare austro-italiano. Adesso è in Slovenia dove declina a farsi lambire dall'Isonzo, qui Soca. M'allora, nel '15, la casa dei Gravner, arrivati dalla Baviera nel '700, era avamposto di medicazione, e quella croce rossa sui muri e sul tetto deviava gli shrapnels. E così la vigna, sopravvissuta a sortite dalle trincee e postazioni di mitragliatrici, continua a regalare Ribolla per riconoscenza. E forse in omaggio ai 300.000 morti delle 12 battaglie d'Isonzo dal '15 al '17. Esco dall'avamposto di Gravner ch'è quasi sera, il mercoledì dopo Pasqua. Quattro passi e sono al poggio dell'Ossario d'Oslavia sul monte Calvario, nome programma, ove son racimolati i brandelli ossei di 62.000 morti, gli altri — 100/150.000? — «fati grasa (concime) per le vigne», direbbe Karolus Cergoly. Aspetterò la luna, che stasera sorge tardi, è luna calante, quella venerata o irrisa. Ma prima della luna ecco il crepuscolo, un lucore rosavioletto, guardo su all'Ossario che imbruna in un color cenere, i cipressi neri degradano dal poggio e senz'avvertirti, guarda, sembran mutarsi in vigne. E la luna poi, con l'ombre di vigne e cipressi ci farà merletti sulla terra e dentelli verso il cielo.

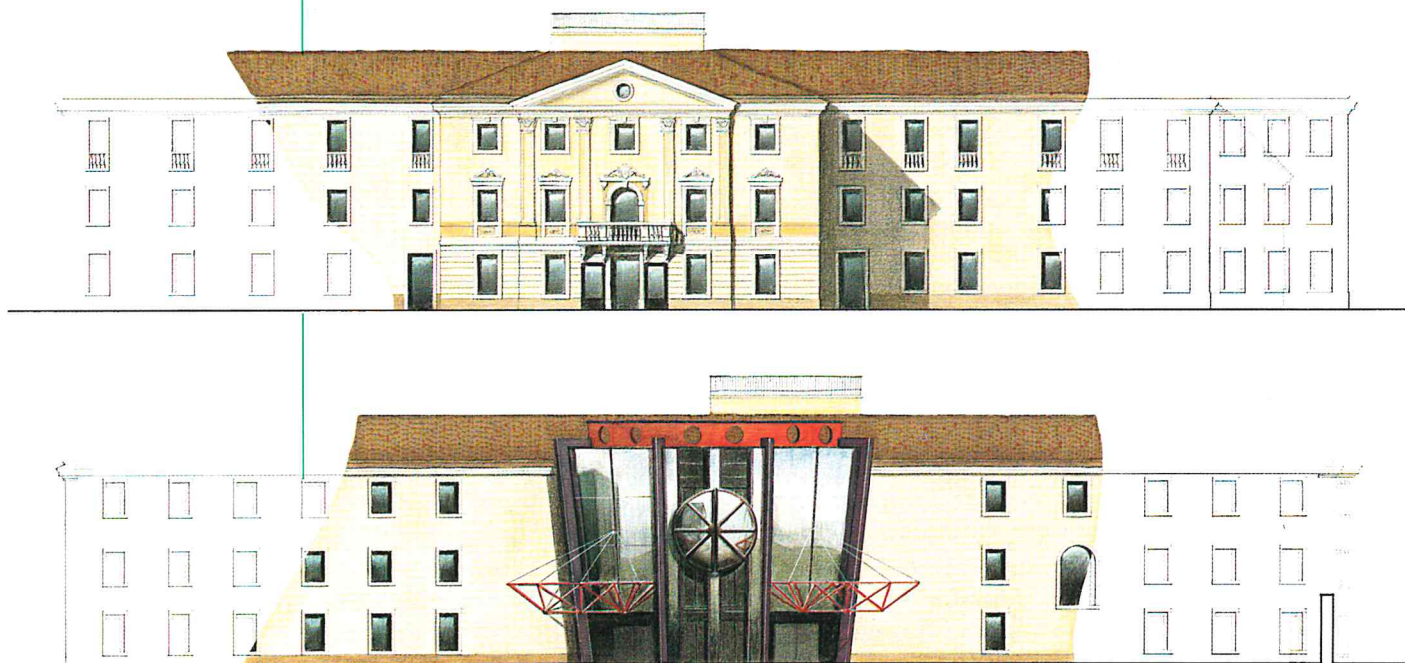
Ne son sicuro, è la luna, questa luna calante di marzo a muovere e commuovere il vino. Tanta bellezza deve per forza trasfondersi in bontà

Il vino in passerella

Alla 59ª Fiera di Buttrio Biasutti: qui la Casa del vino

di Eugenio Segalla

E' la più vecchia d'Italia, ma i suoi anni (59) non li dimostra. Non ha dimostrato neppure la malinconia che una pioggia impietosa e guardata con sospetto dai viticoltori ha voluto stendere su tutto e su tutti. La Fiera regionale dei vini di Buttrio si è invece svolta come da promessa, dando ancora una volta piena soddisfazione a quanti — nell'amministrazione comunale, nel comitato diretto dal sindaco Silvano Passon e nella giuria — hanno dato un contributo operoso alla sua riuscita.
Tutto è bene quel che finisce bene.
Come al solito, teatro della rassegna è stata villa Florio, con il suo parco da incantamento e le felici certezze di restauro: diverrà — ha detto lo stesso presidente della Giunta regionale, Adriano Biasutti — la Casa del vino, prestigioso punto focale di tutta l'enologia regionale. Il progetto è pronto e lo stanziamento sarà questione del prossimo bilancio. Un riconoscimento — hanno detto in tanti — che Buttrio si attendeva, perché — ha precisato Biasutti — se lo merita.
Il presidente ha colto la palla al balzo per sottolineare ancora una volta l'esigenza della razionalizzazione nell'uso delle risorse e di una presenza intelligente e unitaria sul mercato. «Non serve essere ottimi produttori — ha osservato — se nessuno ci conosce. L'esempio

Progetto della Casa del vino a Buttrio: prospetti del fronte e del retro di Villa Florio.

Nella foto: il numeroso pubblico al momento dell'inaugurazione. In prima fila da sinistra a destra: il consigliere regionale Aldo Ariis, il presidente del CRSA Oliviero Della Picca ed il direttore della Coldiretti Bruno Chinellato.

del Vinitaly ci dice che il futuro passa per l'unione, per una programmazione comune, efficace e grintosa, che superi inutili campanilismi e le pur giuste — se sono costruttive e servono a migliorare il prodotto — rivalità tra i consorzi. Ma la strada si chiama unità di programmazione, di gestione dell'immagine e del mercato». Asserzioni riprese dal sindaco Passon, dal presidente nazionale degli enotecnici Pittaro, dal presidente della Provincia, Venier, e da quello del Consorzio dei Colli Orientali (il padrone di casa), Pelizzo.

Dopo tanto lavoro ecco il vino all'esame degli intenditori.

Sulla passerella di Buttrio — zona eletta per qualità, vocazione e la luce delle sue colline — si sono accalcati vini blasonati e non, che si sono sfidati a contesa per un riconoscimento tutto platonico, ma ambitissimo. La giuria ha avuto il suo bel daffare per scegliere ed etichettare quello che ai normali palati pareva tutta ambrosia divina e nettare di Giove. Ma le regole sono regole e a Buttrio si è stati al gioco: a cominciare dai produttori che intendono questa rassegna come un opportuno momento d'incontro e occasione di apprendimento piuttosto che come una sfida all'ultima goccia (di vino, s'intende). L'importante, anche a Buttrio, è partecipare.

Guai se così non fosse. La giuria, sotto la guida del dottor Cecchini, direttore del Centro regionale del vino, ha frapposto griglie a maglie strette per filtrare soltanto i concorrenti eccellenti. Alla fine di un lavoro inebriante ma spossante sono state ammesse 68 aziende con 302 campioni (98 rossi, il resto bianchi) su 455 concorrenti. Giusto i picchi qualitativi. Da quel momento in poi la sfida è vissuta sulle oscillazioni di narici e papille gustative che, per quanto affinate ed esperte, lasciano pur sempre un certo margine alla soggettività della percezione delle caratteristiche organolettiche. Sia come sia, il grappolo d'oro — il premio dei premi — ha decretato un trionfo tutto buttriese: di Gigi Valle per le grosse aziende e di Livio e Claudio Buiatti per le piccole. La medaglia d'oro della Provincia è stata attribuita al vino che ha ottenuto la votazione più alta (91/100): il Cabernet franc di Dino Turco di Dolegna del Collio, incoronato anche miglior rosso del Collio. Miglior bianco, invece, è risultato un Pinot bianco di Zorutti di Comis di Lonzano di Dolegnano.

I Colli Orientali hanno ben figurato con il Merlot di Rocca Bernarda e il Pinot bianco del conte d'Attimis Maniago di Buttrio; le Grave col Pinot nero di Durandi di San Giorgio della Richinvelda e il Pinot bianco di Ciani di San Giovanni al Natisone; il Consorzio Isonzo col Cabernet franc e il Tocai di Lorenzon di Pieris; Aquileia con il Cabernet franc di Mulina delle Tolle di Sevegliano e il Pinot bianco di Ca' Bolani (Cervignano). Come dire, l'aristocrazia dei vini, i gioielli più preziosi della nostra enologia, i Gracchi di una Cornelia enoica.

La Fiera di Buttrio non è stata soltanto una mostra di vini sontuosi; ha assunto anche una valenza tecnica, come luogo d'incontro di esperti e produttori. La stessa sfida (unico titolo d'ammissione era — non dimentichiamolo — una votazione pari a 75/100) tra vignaiuoli ha cresciuto — come ha osservato il presidente del Centro regionale vitivinicolo, Piero Pittaro — il tasso tecnico dell'iniziativa e le opportunità di confronto. È stata anche celebrativa della prodigalità di una Buttrio che ha dato e sta dando molto alla regione per le sue particolarità pedologiche, la professionalità e l'operosità dei suoi vignaiuoli.

Non sono mancate le novità: l'abbinamento del prosciutto di San Daniele al Tocai e lo stand del Consorzio dei produttori di gubana (sposata per l'occasione al verduzzo) alla sua prima uscita. Altri due appuntamenti tecnici sono stati la mostra del Montasio e quella (alla dodicesima edizione) delle grappe friulane. Anche queste prelibatezze sono andate in concorso, finendo tra graduatorie e premi. La Destra Tagliamento ha fatto man bassa tra i formaggi: la trivella d'oro è stata attribuita alla latteria di Bannia per il Montasio da tavola, a quella di Usago per il prodotto semistagionato e a quella di Travesio per lo stagionato; per lo stravecchio è stata invece appannaggio del caseificio di Antonio Luvisutti di Piancada (Palazzolo dello Stella). Trivella d'argento, ancora, (nell'ordine) a Travesio, Fontanafredda, Cividale e Summaga (Venezia); di bronzo, a San Martino di Colle Umberto (Treviso), Lavariano e Bannia. I buongustai sono avvertiti.

Tutte a pari merito, come vuole invece la tradizione, le 25 grappe delle nove distillerie del Consorzio.

Hanno fatto da contorno alla bella mostra (inaugurata l'ultimo giorno di aprile e conclusasi domenica 5 maggio) una rassegna del libro, organizzata dalla biblioteca civica; una mostra dei prodotti agricoli e artigianali e dei Paesi del terzo mondo, organizzata dalla parrocchia, e dell'agriturismo. Affollati chioschi e stands. Quanti i visitatori? Difficile fare il conto della fiumana che entrava e usciva da villa Florio. Gli organizzatori parlano di decine di migliaia di persone. E di altrettanti ombrelli. Fiera bagnata...

Un progetto proiettato nel duemila

Pianificazione generale del territorio nell'equilibrio tra vincoli ed esigenze produttive per un armonico sviluppo della vitivinicoltura di qualità nelle aree a grande vocazione

L'assessore regionale alla Pianificazione territoriale Gianfranco Carbone.

Il nostro messaggio raccolto e rilanciato a Gorizia

Il messaggio più volte lanciato da questo giornale e ripreso con un editoriale tempo fa è stato raccolto con tempismo dal Consorzio del Collio e rilanciato con un incontro dibattito di largo respiro, avvenuto il giorno 29 aprile alla Camera di Commercio di Gorizia.

Alla presenza delle massime autorità Regionali, tra cui il presidente Adriano Biasutti, l'assessore all'agricoltura Ivano Benvenuti, quello alla pianificazione territoriale Gianfranco Carbone, il presidente dell'ERSA Emilio del Gobbo, il presidente della C.C.I.A.A. Enzo Bevilacqua, il direttore dell'Agricoltura Giuseppe Pascolini, e inoltre Piero Pittaro, Douglas Attems, Luigi Soini, Albano Bidasio, Claudio Fabbro, Corsi della Comunità montana e diversi sindaci, si è svolto l'interessante dibattito seguito alla completa ed apprezzata relazione tenuta dal presidente del Consorzio Collio, Douglas Attems. Pubblichiamo per intero la relazione, per ovviare in tal modo alla difficoltà di farne una sintesi.

Tale relazione, che tratta del comprensorio del Collio, è adattabile a tutto il territorio collinare. Ci auguriamo quindi che inizi veramente un piano particolareggiato-viticolo da questa zona, per poi estendersi anche al resto del territorio collinare. Riscontri altamente positivi e parole di incoraggiamento sono venute da tutti i presenti.

La Regione, da parte sua, tramite il presidente Biasutti, s'è impegnata a portarlo subito in discussione politica ed amministrativa.

Auguriamoci quindi un pieno successo.

La viticoltura di qualità, il successo dei nostri vini passa anche attraverso queste fasi (*p.p.*)

Un progetto proiettato nel duemila

di Douglas Attems

1. Premessa

Non vi è dubbio che il Collio costituisce una delle aree più note e celebrate della viticoltura friulana e nazionale. Un merito e vanto dei suoi viticoltori, ma anche — riteniamo — di tutta la Comunità della zona che ha sempre, in passato, contribuito ad agevolare lo sviluppo agricolo, la ruralità e dunque i valori pregiati di una attività che nel perseguire fini economici ha saputo anche curare un'immagine positiva, gradevole di un paesaggio di indiscutibile bellezza. È un ambito collinare tra i più armoniosi del Paese ove da decenni l'uomo, in costante attività agricola ha saputo modellare, sistemare e consolidare i versanti con impianti di vigneti pregiati, realizzare e mantenere in efficienza vie di comunicazione aziendale, scoline e fossi per la raccolta e la regimazione delle acque piovane, curare e conservare, alle sue funzioni, il patrimonio boschivo e non ultimo ha contribuito, con la tipicità delle costruzioni rurali, alla caratterizzazione paesaggistica del Collio che con le produzioni di pregio costituisce un sicuro ed importante richiamo turistico per la Provincia di Gorizia.

A ben vedere non si esagera affermando che, direttamente ed indirettamente, una frazione importante dell'economia dell'area gravita intorno agli interessi degli agricoltori impegnati nell'attività viticola ed enologica.

In questa visione, certamente schematica, non dovrebbero emergere dubbi nel perseguire una strategia di interventi volti, con visione unitaria per l'intero Collio DOC, ad un potenziamento della pur specializzata attività vitivinicola; ciò contestualmente ad una valorizzazione architettonica dei fabbricati, delle opere pubbliche e del patrimonio boschivo, armonizzando ulteriormente un paesaggio turisticamente trainante.

In realtà, purtroppo, si assiste ad un progressivo irrigidimento delle iniziative produttive. Le preoccupazioni per l'economia delle aziende non mancano: a fronte di costi produttivi e di trasformazione delle uve crescenti, come per altri comparti, si impone un'intensa ed impegnativa revisione della base produttiva, delle tecniche agronomiche e delle iniziative di mercato. Così la sostituzione di vecchi vigneti con reimpianti di varietà geneticamente di pregio, adottando forme di allevamento e sesti di impianto più idonei, l'estensione di talune particelle vitate, la ricerca di nuove esposizioni in grado di valorizzare, estrinsecandole, le potenzialità qualitative di taluni vitigni, costituiscono imprescindibili orientamenti per tentare un riassetto produttivo. Anche la risistemazione, con tecniche adeguate, di taluni modesti versanti, per consentire una più economica meccanizzazione delle operazioni colturali, di raccolta ed una riqualificazione della viabilità e della rete di scolo, concorrono allo scpo. Si comprende dunque come al viticoltore si pongano oggi urgentemente scelte aziendali talvolta di grande impegno tecnico ed economico.

La realtà operativa non sembra però favorevole. Le istanze per ottenere le autorizzazioni al reimpianto o a nuovi impianti di vigneti, richiedono per il loro compimento tempi lunghi, (talora anche di due anni) insopportabili per una attività economica matura.

Ciò che tuttavia preoccupa maggiormente è il quadro generale delle limitazioni di vario ordine, urbanistiche, ambientali, forestali che

tenze della Commissione Regionale per le servitù militari (D.P.G.R. 590/90) una omogenea procedura autorizzativa assai più contenuta e celere, alleggerendo altresì i contenuti delle specifiche limitazioni ed escludendo dalle necessità autorizzative le colture viticole non strettamente limitrofe alle installazioni militari.

b) Aspetti del «vincolo forestale»

Indipendentemente da altri sistemi di limitazioni alla proprietà e dunque alle possibilità di estensione delle aree vitate, si registrano anche l'insieme delle norme relative ai vincoli idrogeologici e quelli relativi alla gestione dei patrimoni silvo-pastorali (Legge forestale 1923). Non si vuole ovviamente disconoscere l'importanza ed i benefici che l'insieme degli interventi contemplati esplicano ai fini di conseguire la stabilità dei terreni, il buon governo delle acque, il rimboschimento e la conservazione delle aree forestali di pregio, tuttavia, in un Paese quale il nostro, che vanta una pregevolissima esperienza tecnica nel campo delle sistemazioni idraulico-agrarie di collina ai fini della buona regimazione delle acque contro l'erosione, il vincolo citato, nella sua rigida applicazione, non sembra congruo almeno per parte delle aree del Collio.

Non è facilmente accettabile, ad esempio, l'imposizione vincolativa preordinata alla conservazione e tutela di popolamenti di Robinia pseudacacia quando tale essenza notoriamente esotica, non può certo considerarsi di pregio selvicolturale. È noto ai tecnici, infatti, che come altre specie (Ontano bianco, ecc.) lodate quali «pionere» possano nel tempo sopprimere, per vasto raggio, tutto il prezioso sottobosco arbustivo, «tranne l'ortica ed il sambuco», divenendo ben presto delle «specie infestanti», verso le quali la lotta diviene difficile, così come difficile la riconversione in pregiati boschi misti di latifoglie indigene.

Conseguentemente la «sottrazione» di modeste e recenti boschette di Robinia a vantaggio di accurate sistemazioni idraulico-agrarie con vigneto specializzato, dovrebbe venire considerata una valorizzazione ambientale e non un depauperamento delle risorse.

La rigidità che ancora oggi si registra nell'emissione del nullaosta al vincolo idrogeologico per tali aree (E2 - E4), non pare in taluni casi realisticamente giustificata. Così come recenti sollecitazioni pubbliche per un rispetto, forse fine a se stesso, «di essenze spontanee caratterizzanti l'ambiente collinare» assieme a parti del patrimonio boschivo, ai fini di un corretto equilibrio idrogeologico, non può, così genericamente espresso, risultare utile a identificare le reali situazioni che oggettivamente abbisognano di provvedimenti limitativi.

D'altro canto, connesso a tali problematiche alcune amministrazioni comunali richiedono, a corredo delle istanze degli agricoltori per i lavori di impianto e/o reimpianto di vigneti, anche una relazione geologica che attesti la com-

rendono oltremodo confusa e defatigante l'attività del viticoltore al punto da richiedere una decisiva riconsiderazione della problematica per fissare compiutamente con le Autorità competenti, chiari riferimenti operativi ed uniformi per l'intera area del Collio DOC.

2. Il complesso sistema delle limitazioni

Tralasciando la normativa che discende dalle disposizioni della C.E.E., in ordine ai diritti agli impianti e reimpianti viticoli per le aree vocate, quale la nostra, riteniamo utile accennare a taluni aspetti forse più evidenti e pesanti dell'attuale sistema dei vincoli e limitazioni all'attività viticola.

a) Aspetti relativi ai «vincoli di origine militare»

È noto come la gran parte del territorio sia soggetto alle cosiddette servitù militari.

Per quanto attiene l'attività agricola esse si estrinsecano in forma di limitazioni, oltre che alle costruzioni, alla possibilità di estendere le aree vitate in taluni versanti o in zone limitrofe ad installazioni di difesa. Queste ultime, senza voler svelare segreti, presentano ad esempio la necessità di collegamento con cavi di tipo telefonico interrati a modesta profondità (-1,2 m). È dunque facilmente comprensibile l'impedimento che talora si manifesta al libero svolgimento di talune operazioni colturali di impianto o di sistemazione idraulica in assenza, ovviamente, di precise indicazioni topografiche.

Ebbene, riteniamo che una revisione di talune servitù, anche nell'evidenza di una conclamata obsolescenza tecnica dei presidi, si imponga; quantomeno è urgente concordare con le Autorità Militari o nell'ambito delle compe-

patibilità delle modeste opere progettate con l'assetto geoidraulico dei versanti.
L'esperienza ha permesso di accertare che nella maggioranza dei casi si tratta in definitiva di un mero appesantimento burocratico ed economico, mentre talora gli interventi tecnici prospettati non hanno potuto evitare il naturale evolversi degli eventi franosi.
Una maggiore conoscenza degli aspetti geotecnici del territorio collinare è indubbiamente utile e preziosa per tutti, ma si può ben comprendere che indagini e studi approfonditi per valutare appieno la stabilità dei versanti o di particolari aree, non possono fare capo al già gravoso impegno finanziario sostenuto dal singolo viticoltore quasi sempre per modeste superfici.
Riteniamo, pertanto, di generale interesse ed utilità l'avvio di una ricerca agronomico- geologica per l'area del Collio, allo scopo di studiare i versanti e le nuove aree di interesse per lo sviluppo della viticoltura in tutti gli aspetti connessi con la salvaguardia idrogeologica, sollevando in tal modo il singolo viticoltore, che si adegua alle prescrizioni tecniche per quelle aree, da specifiche ulteriori documentazioni.
Appare, altresì, di ampia utilità una concordata ridefinizione degli ambiti boschivi, con caratteri di pregio, e la ricerca di idonee forme di collaborazione con le Aurotità Forestali. Si propone, ad esempio, di porre nuovamente in essere l'istituto della «permuta di superfici» per estendere le aree boscate, con essenze di pregio selvicolturale, anche alle pendici incolte tra vigneti, in cambio di boschette spontanee più o meno recenti. La «riconversione» a vigneto. In tal modo si perseguirebbe anche il fine di un miglioramento e di un arricchimento, con diversificazione, del paesaggio collinare.

c) Aspetti connessi con «il vincolo urbanistico»

Ben più complesse appaiono le limitazioni, allo sviluppo viticolo dell'area, che emergono dalle normative urbanistiche adottate dagli otto Comuni interessanti il Collio.
Il dibattito in corso, in sede legislativa regionale, riguardante, in senso lato, l'attualità del Piano Urbanistico Regionale, a più di 12 anni dalla sua adozione, testimonia la complessità dei risultati raggiunti in rapporto agli obiettivi primari e all'evoluzione della realtà regionale e dunque promuove la necessità di profonde riflessioni sulle metodologie adottate.
Per quanto attiene specificatamente il settore agricolo è ben nota la modesta rispondenza ai bisogni, dell'idea base di coniugare l'obiettivo della salvaguardia della produttività agricola e tutela dell'ambiente, distinguendo puntualmente tra zone solo agricole (di interesse e di preminente interesse agricolo) e zone nelle quali per l'agricoltura veniva immaginato un esercizio tecnicamente limitato, rispettoso dei connotati ambientali.
L'evoluzione dei concetti urbanistici, come noto, ha esteso all'intero territorio comunale una cultura di tipo prettamente urbano trasferendo nelle aree rurali ed alle connesse attività insediate, le stesse logiche e procedure. Così si è assistito alla indiscriminata occupazione, per altri usi, di suoli agricoli di elevato valore agronomico o suscettibili di esserlo ed all'imposizione di limiti e «vincoli paesaggistici» all'esercizio dell'agricoltura già insediata annullando di fatto il contenuto economico del diritto di proprietà. In ciò si è disatteso il principio dell'equo-indennizzo. Analogamente l'estensione dell'obbligo della concessione comunale allo svolgimento di alcune operazioni colturali agricole, che notoriamente non rientrano negli interventi previsti della Legge n. 10/77 ha introdotto motivi di preoccupazione. Tutto ciò si è riflesso nelle normative degli strumenti urbanistici di grado subordinato, a quello regionale, dal quale hanno ovviamente recepito gli indirizzi. La realtà vitivinicola del Collio, senza eccezione, subisce anch'essa gravi limitazioni. Si è voluto svolgere al riguardo una indagine comparata delle disposizioni urbanistiche vigenti a livello comunale e delle norme di comportamento tecnico, adottate nella prassi, nei riflessi della possibilità o meno per un viticoltore di procedere nel potenziamento dei propri impianti o alla ricostruzione di quelli esistenti. Come noto, l'area del Collio Doc si estende su parte del territorio di otto Comuni: Farra d'Isonzo, S. Floriano, Gorizia, Mossa, S. Lorenzo, Capriva, Cormons e Dolegna del Collio. Se si esclude Farra i rimanenti Comuni presentano, nell'ordine esposto, da levante a ponente linee di confine lungo le quali si è talvolta riscontrata una diversificazione di normative.
Gli ambiti agricoli definiti dal Piano Urbanistico Regionale come «zone omogenee E» sono individuati, come noto, con le zone omogenee E2 (ricadenti negli ambiti boschivi), E3 (ricadenti negli ambiti silvo-zootecnici) presenti nel Comune di Dolegna, E4 (ricadenti negli ambiti di interesse agricolo paesaggistico), E5 ed E6 (ricadenti negli ambiti di interesse e preminente interesse agricolo).
Nelle zone E2, che rappresentano la maggioranza del territorio in esame, viene con le norme salvaguardato l'equilibrio idrogeologico e le caratteristiche ambientali esistenti. Le operazioni di reimpianto di vigneti sono generalmente ammesse previa osservanza di prescrizioni concessorie rilasciate sulla base di specifici progetti di sistemazione (San Floriano). Per quanto concerne invece la possibilità di estendere anche per modeste dimensioni la superficie a vite, si registra un divieto assoluto con eccezione del Comune di Cormons, che subordina la concessione ad autorizzazione dell'Azienda delle Foreste e dell'Ispettorato dell'Agricoltura e del Comune di Mossa che, a salvaguardia delle caratteristiche orografiche ed ambientali, consente il potenziamento viticolo a condizione di non superare,

con movimento terra, i 3000 mq di superficie e 1 metro delle quote altimetriche del solo. Ovviamente nelle aree a bosco nessun intervento è ammesso.
Nelle zone E4, di interesse agricolo-paesaggistico, i nuovi vigneti, in aree non boscate, non sono vietati; tutti gli interventi però devono risultare approvati dall'Ispettorato dell'Agricoltura, dall'Azienda delle Foreste ed essere corredati da una confortante relazione geologica. Il Comune di Mossa impone, anche per queste zone, la normativa valida per le aree omogenee E2.
Senza sviluppare ulteriormente le valutazioni, emerge chiaramente l'esistenza di una elevata disomogeneità, per i medesimi obiettivi, delle disposizioni normative comunali che si manifestano altresì con ulteriori incongruenze topografiche nelle zonizzazioni di confine.
Nel complesso, ci sembra che gli strumenti urbanistici denuncino, in diversa misura, i limiti propri di una progettazione urbanistica che non si è avvalsa in origine di opportune analisi conoscitive ed interpretative delle aree rurali. È mancata una classificazione del territorio volta alla salvaguardia dell'azienda vitivinicola quale elemento di spicco dell'economia delle singole realtà comunali che sorprendentemente, almeno così appare dall'esame dei vincoli esposti, non consentono, favorendola, una moderna evoluzione della viticoltura collinare.

3. La valorizzazione delle aree climaticamente vocate

Un'esigenza, infatti, che va sempre più emergendo è quella della ulteriore qualificazione dei prodotti vinicoli.
Tutta l'area del Collio, già classificata a denominazione di origine presenta, come noto, per le proprie caratteristiche geopedologiche, climatiche ed agronomiche, favorevolissime condizioni per ottenere prodotti di alta qualità. Ma oggi, sempre più, i viticoltori esperti sentono la necessità di perfezionare la composizione organolettica dei propri vini.
La tecnologia di cantina è notevolmente migliorata ma l'obiettivo che ora va perseguito, con cura ed attenzione, è il miglioramento della base produttiva.
Già da tempo è noto come i prodotti più fini e pregiati, qualitativamente, provengono da vigneti che presentano localizzazioni particolari, che godono di microclimi favorevoli, forse irripetibili.
In un'area così ampia ove tuttavia prevalgono, geopedologicamente, le marne e le arenarie eoceniche, si comprende come un'infinità di variazioni nella composizione granulometrica e chimica del terreno e del sottosuolo conferiscono potenzialità e risposte produttive diversificate. Le stesse eterogeneità idrologiche dei terreni, il profilo, la presenza di falde idriche sottosuperficiali, le variazioni del contenuto idrico del terreno, nel corso del ciclo colturale, notevolmente mutevoli, accentuano le fonti di potenziale variabilità ambientale.

Ancora più evidente appare l'effetto climatico nelle sue numerose componenti. La vite è pianta eliofila, cioè esigente luce e pertanto ad essa vengono riservati gli orientamenti di impianto più favorevoli. Correlato a tale fattore climatico, le temperature, nei suoi valori minimi e massimi, lo sbalzo termico tipico delle zone collinari, giocano un ruolo positivo rilevantissimo in tutte le fasi fenologiche della coltura ed in particolare durante la fioritura e nelle successive fasi sino alla maturazione.
Il regime delle brezze e dei venti, specie se caldi asciutti o caratterizzati da basse temperature, manifestano azioni alquanto mutevoli in relazione all'esposizione e giacitura dei vigneti. Queste ultime caratteristiche dei terreni, come noto, rivestono un'importanza determinante sull'esito qualitativo delle produzioni.
La giacitura dell'appezzamento, cioè la sua maggiore o minore inclinazione, assume particolare importanza per quanto concerne la regimazione delle acque ed i provvedimenti tecnici connessi, i fenomeni erosivi ed il dilavamento del terreno e condiziona ovviamente l'esecuzione di tutte le operazioni colturali.
Associata alla giacitura va considerata l'esposizione del terreno, ovvero l'orientamento della superficie. Non occorre sottolineare quanta importanza, nella nostra zona tipica, si riconosca a tale caratteristica che influenza fortemente, talora in modo decisivo, l'ambiente climatico esponendo o proteggendo, in varia misura, la coltura all'azione dei venti o agendo nell'arco del giorno e del periodo vegetativo sull'entità dell'insolazione disponibile.
Si è voluto così richiamare, anche se brevemente, taluni macroscopici elementi tutti complessi ed interagenti tra loro per sottolineare come oggi si debba assegnare ampia considerazione al ruolo spesso trascurato delle condizioni pedoclimatiche di produzione, che nell'area collinare del Collio presentano una mutevolissima ricchezza di gradazioni.
Non è certo una novità infatti che per vitigni quali il Pinot nero (ad esempio) si cerchi di

destinare aree non ben esposte o comunque più fresche di altre per ottenere migliori rapporti acidità/zuccheri che consentano prodotti più fini e preziosi; così come si possono riconoscere zone del Cormonese ove facilmente i caratteri del Tocai vengono esaltati più che in altre zone. Per ogni vitigno è possibile associare condizioni più favorevoli di altre per valorizzare ulteriormente i caratteri qualitativi delle uve.

In quest'area, dunque, indiscutibilmente e generalmente vocata per le produzioni enologiche di qualità, dobbiamo lavorare per affinare l'agrotecnica viticola, ma soprattutto approfondire le conoscenze per individuare le migliori localizzazioni pedologiche e microclimatiche. Ciò consentirà una nuova zonizzazione caratterizzata da parametri agronomici validi per costruire delle mappe di sintesi delle aree vocate, per singolo vitigno, con uniformità di tecnica di allevamento (sesti di impianto, portainnesti, ecc.).

Lo studio dei versanti, della morfologia ed idrologia dei suoli, dei loro caratteri pedologici, condurrà ad una classificazione del territorio in ambiti agronomici omogenei, sempre al fine di tutelare e valorizzare le aree potenzialmente più pregiate per le produzioni viticole.

In questa ottica di maggiori conoscenze si intravvede una soluzione alle attuali incertezze; in sede di pianificazione territoriale comunale, ci si potrà pertanto attendere, pur con le comprensibili modeste varianti, una sostanziale uniformità di comportamento normativo tra territori di comuni limitrofi, nell'ambito del Collio Doc, fornendo così agli operatori agricoli dei punti di riferimento certi e chiari indispensabili per consentire uno sviluppo armonico e programmato dell'attività vitivinicola.

4. Considerazioni conclusive

Con quanto espresso in precedenza, anche se in modo sintetico, riteniamo di aver proposto alla riflessione alcuni elementi riferiti alle limitazioni inflitte all'attività dei viticoltori del Collio, assieme però ad alcune ipotesi di rimedio. Nell'insieme pare emerga comunque la necessità di una urgente riconsiderazione delle normative comunali allo scopo di uniformare i contenuti e soprattutto modificare realisticamente le prescrizioni oggi troppo limitative.

Dimensionalmente, comunque, il problema è contenuto; infatti la realtà della viticoltura del Collio, come noto, si fonda su una estensione di circa 1.300 ha. di vigneti.

Parte di questi sarà in futuro oggetto di reimpianto per il miglioramento e la razionalizzazione della base produttiva, mentre si ipotizza un incremento, per il prossimo decennio, di 200-300 ha. in totale, da ricercarsi nel completamento di impianti già in corso e nella ricerca di nuove aree vocate di particolare pregio colturale e microclimatico.

Per consentire o agevolare lo sforzo che i viticoltori intendono intraprendere abbiamo segnalato alcune possibili linee di intervento: talune a breve termine che contemplano un coordinamento accentuato, tra le diverse Autorità che presiedono allo sviluppo agricolo, volto ad una semplificazione ed unificazione delle procedure burocratiche necessarie per i reimpianti ed i nuovi impianti viticoli; altre iniziative a medio termine, benché già urgenti, dovrebbero consentire l'acquisizione di una base di conoscenze agronomiche utili per una riconsiderazione della zonizzazione comunale che sappia correttamente valorizzare le capacità produttive dei suoli ed al tempo stesso valorizzare il patrimonio boschivo realmente di pregio.

Parallelamente si auspica una politica urbanistica attenta anche alle qualità architettoniche delle costruzioni e delle opere pubbliche in genere, allo scopo di conservare la tipicità della zona migliorandone, se possibile, la gradevolezza del paesaggio. Indubbiamente, per tali obiettivi si avverte la necessità di un quadro di riferimento per la pianificazione territoriale ed urbanistica di livello sovracomunale, allo scopo di attuare studi accurati, analisi e sintesi con uniformità di riteri.

Non spetta a noi indicare quali soggetti debbano attivarsi e come, ma certamente possiamo assicurare la disponibilità più ampia degli agricoltori e delle loro competenze agronomiche per concordare, in sede progettuale degli strumenti urbanistici, le necessità del settore produttivo agricolo (vitivinicolo).

Siamo coscienti che i problemi segnalati sono numerosi e complesse le soluzioni; ma osiamo attenderci uno sforzo del Legislatore, nella sede competente, così come siamo certi che gli amministratori dei Comuni, ove gravita la realtà del Collio, sapranno presto trovare un uniforme riferimento tecnico e normativo per semplificare le procedure e dare altresì, nella certezza normativa, un impulso allo sviluppo dell'attività vitivinicola così importante per l'economia della zona e la salvaguardia del patrimonio ambientale per la quale un'agricoltura efficiente, costituisce certamente un valido riferimento.

La baionetta nella neve

Inseparabile compagna dell'alpino, ma quella volta...

di Cesare Govi

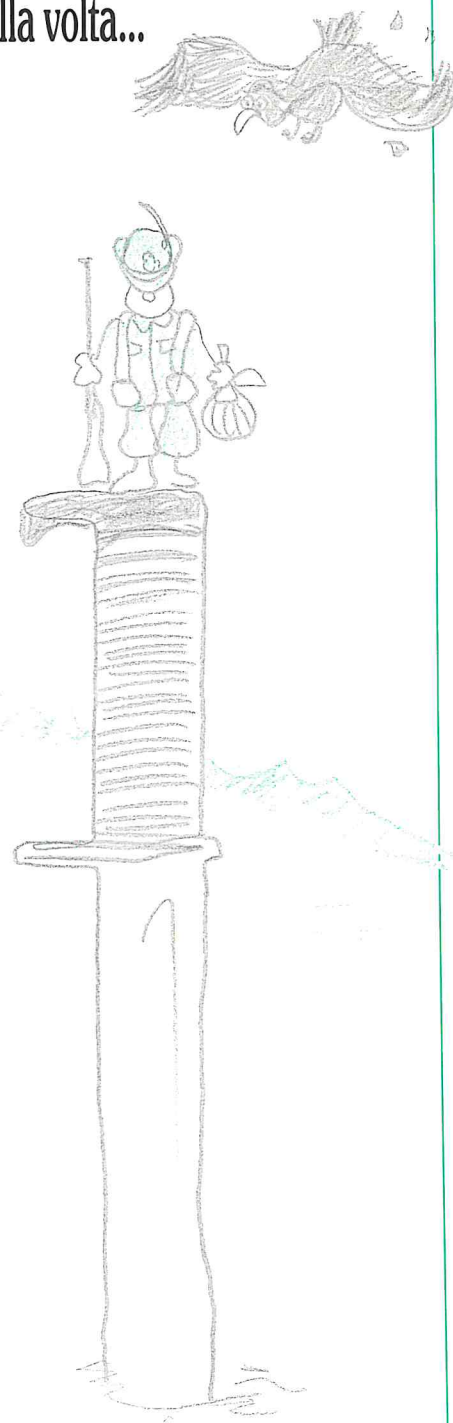
Una natica dolente può contestare, eccome no?, un dogma primicerio dell'onor militare. Vilipendio blasfemo, l'avrei ritenuto se non fosse mia personale esperienza, e di cui a tanti anni lontani mi vergogno di non vergognarmi. E anzi, di quand'in quando mi pullula nella memoria come una di quelle ineffabili vignette aneddoto di Novello. Chiamo voi a giudici.

«È la difesa del soldato, ma prima di tutto n'è l'emblema, l'onore. La baionetta è la spada, la continuità col Gladio del Miles Romanus. L'Alpino può perdere l'Alpenstock, la piccozza, la razione alimentare, non mai la baionetta. Su forza gridate La-baionetta-non-mai. È il simbolo pugnace del corpo-a-corpo, essenza purificatrice del combattimento, sublimazione della battaglia in Vittoria». Ogni poco un caporale o un sergente ci bloccavano mentre giravamo per il cortile e bisognava ripeterlo a memoria, «Gnorsì, è la difesa dell'Alpino...».

E la baionetta sempre addosso, o in cima al fucile 91 o sul sedere quando si era in libera uscita. E proprio sulla natica sinistra, che mi faceva male per via d'un calcio assestatomi da un caporalmaggiore. Appesa alla cinghia dei pantaloni, l'impugnatura nascosta sotto la giubba, il fodero di cuoio spuntava d'un 20 cm come una coda messa lì per sbaglio sul gluteo sinistro. Pesava non so se un chilo o un chilo e mezzo: calci nel sedere cadenzati un- duè-un-duè intanto che si camminava, ci si sedeva sopra, s'impigliava allo schienale delle seggiole, che quando ci s'alzava ce le tiravamo dietro. Un simbolo tanto sacro attaccato lì, moh?!

Una volta chiedo al sergente Moro di Marostica, «Scusate signor sergente, la baionetta è come il gladio del soldato romano; anche un bolognese, deve portarla in libera uscita?». Due sere di consegna a pelar patate; e ogni ora dall'ufficiale di picchetto a scandire stentoreo «È la difesa dell'Alpino...». «Ma prima di tutto?», rideva il tenente, «ne è l'emblema», rimbeccavo, e subito in cucina.

Mi faceva male, ma poi ci s'abitua, pensavo le prime sere mentre scarpinavo in mezzo metro di neve fresca giù verso l'osteria dei boscaioli per il mezzo litro di Clinton brulé, dispensatore di russate da mantice e sogni osée. Poi alle 9 la ritirata, tornavo in caserma, tutta salita, nevicava come ne veniva allora, e la baionetta, Cristo sta baionetta. Mi faceva male, non mi ci abituavo. Doveva esser una fissazione tutta mia, quel peso a parte il male, una forma di psicosi single soggettiva, giacché i miei commilitoni parevano non farci più caso. Anzi, all'osteria la baionetta se la tiravan sulle ginocchia e ci giocavano.

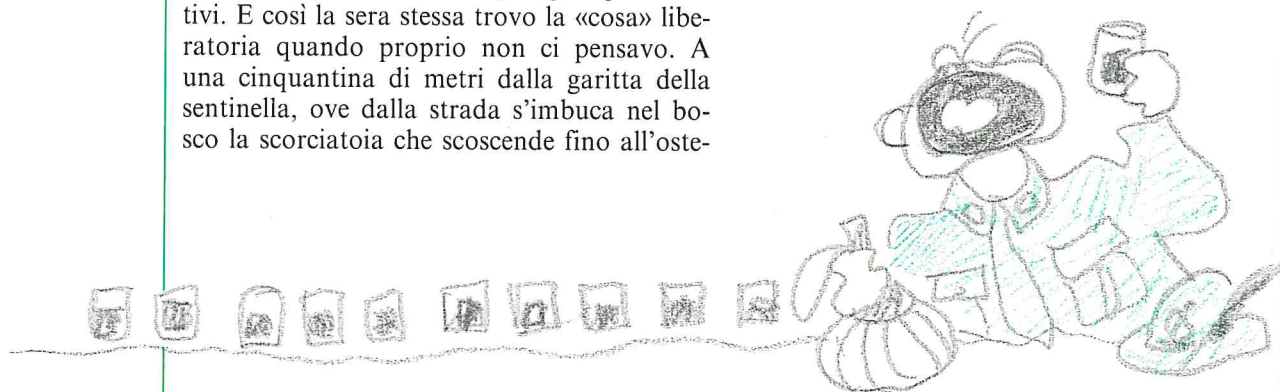
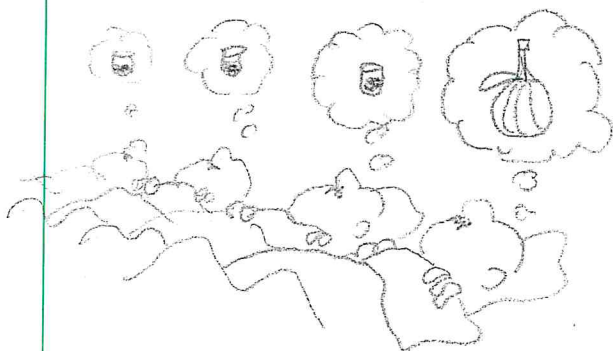
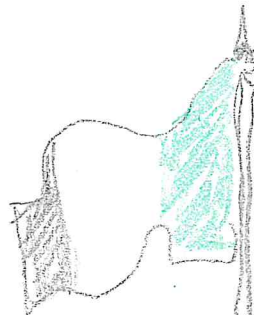
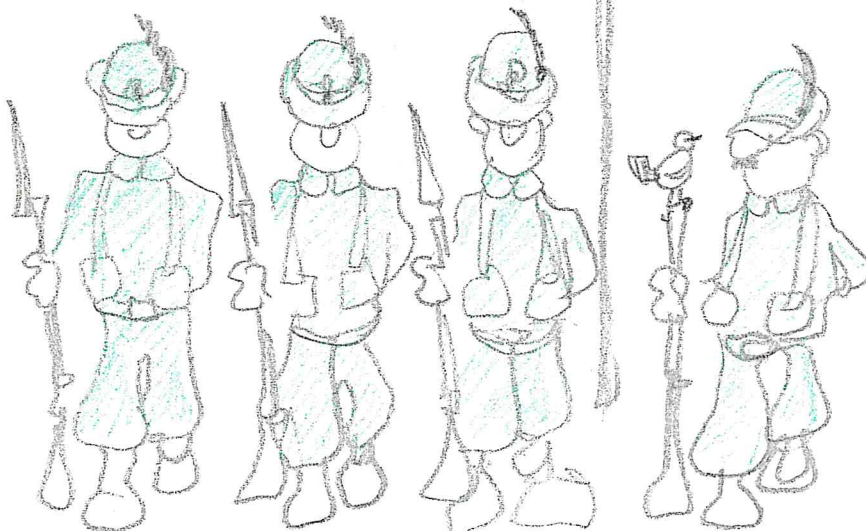
Non doveva mica esser un gran vino il Clinton, gradi meno d'un sergente, raspava la lingua e lasciava la bocca viola, come quella verniciata d'Ornella Muti, appestata nel Michelangelo in televisione in questi giorni. E gli esiti ebbri non eran dei più sagaci. Mbriaghi

si usciva dall'osteria ciondoloni cantando parole nemmeno soldatesche, audaci, ma del genere di *Una suora novizia / venuta da Gorizia / diceva con mestizia / per viver in letizia / ci vuol la liquerizia* sull'aria d'un'antica cantafèra trentina. Certo, anch'io cantavo, ma il sedere mi doleva.

Una fissazione? Eppure ve'..., una sera un bruciore solletico sulla chiappa sinistra in posa davanti allo specchietto da tasca... ecco la conferma, altro che fisime, una spellatura rossastra larga giusto la baionetta. No basta, st'accidente non può durare. E la soluzione m'arriva una mattina, mentre si marcia verso i tiri sull'Ortigara, da un sergente. Sempre, a volte anche se sto leggendo o qualcuno mi parla, penso ai fatti miei, figurarsi in marcia. A un certo punto inciampo in un masso, e il caporale «Govi mona, dove te la ga la testa, nel culo?».

Ecco la folgore. Mi scatta uno di quei marchingegni mentali con cui Proust tramava luccicanti divertissements letterari: un niente, e una circostanza accidentale del tutto fuoriluogo si situa precisa con una messa a fuoco nitida. Sul culo mi brucia l'irritazione della baionetta, che fra l'altro in quel momento porto sul fianco appesa al cinturone delle giberne. Ma improvvisa la baionetta, da sensazione, si fa pensiero e mi entra in testa.

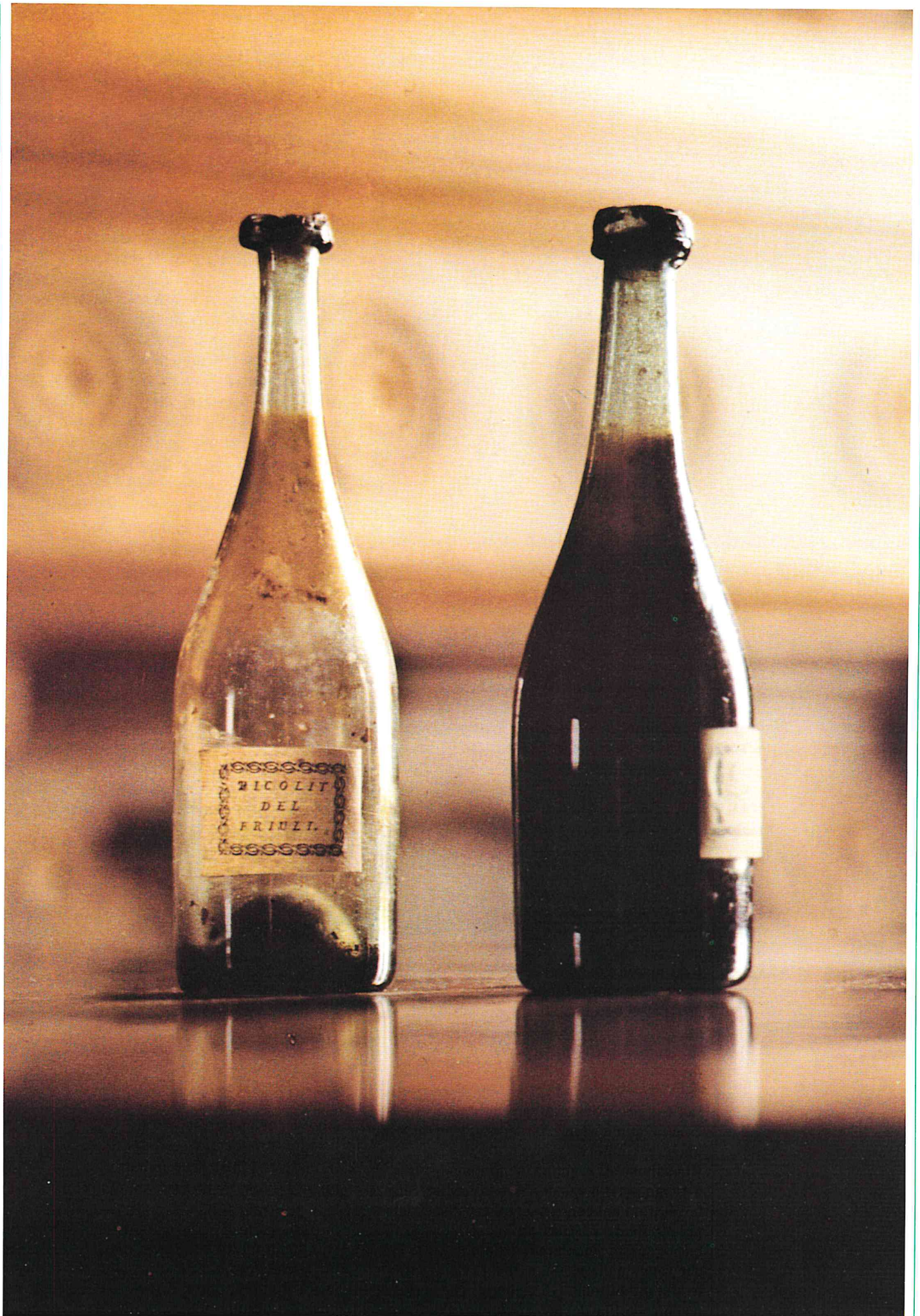
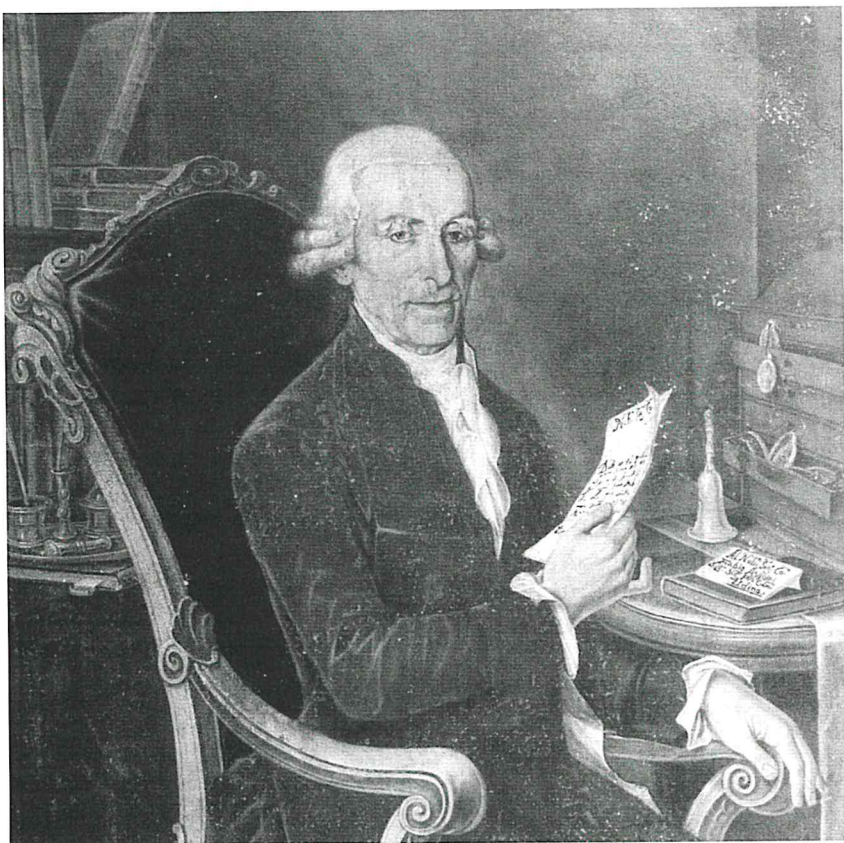
Non è mica vero che per fare una cosa bisogna pensarci. «*Non cercare quel che vuoi trovare*», imprecava Du Champ negl'impeti creativi. E così la sera stessa trovo la «cosa» liberatoria quando proprio non ci pensavo. A una cinquantina di metri dalla garitta della sentinella, ove dalla strada s'imbuca nel bosco la scorciatoia che scoscende fino all'oste-

ria, guardalo, l'avrò ben visto tutte le sere, no?, un mucchio di neve alto un paio di metri. Mi giro d'attorno, nessuno. (Attenti qui, leggete col fiato sospeso, non è ancora la scena madre, ma quasi). Un riflesso condizionato, un micron d'idea abbacinante: sfodero la baionetta e l'affondo irruento nella neve come nel petto del nemico, *impetus introrsus nivem*. La baionetta sparisce, non c'è più. Sì, ma io so dov'è. Tornando in caserma mi basterà allungare una mano nella neve, tirar fuori e ringuainare l'arma-simbolo. Intanto il fodero vuoto, leggero, carezzevole, lusinghiero, quasi scurrile spunta da sotto la giubba disinvolto, ammiccante come qualmente fosse armato. Dondola un po' troppo colla mia andatura levitata, a dir la verità, ma tant'è. Saltello sul tratturo nevoso e canto, il fodero vedovo della spada batte cordiale il tempo sulla natica non più oppressa.

All'osteria il tempo trascorre lieto e canoro. Faccio mucchio con quelli del mio plotone allievi ufficiali, inneggiamo al btg. Bassano, XI Alpini, motto «Sovra gli altri come aquila vola», «*Anita ostessa di malavita, tre litri di brulé con tanta cannella, pago me*». E intanto do pacche sul sedere un po' a tutti per sentire se loro la baionetta ce l'hanno. Sì, tutti ce l'hanno. Mi s'aggroviglia allora uno spasmo di dubbio: son solo io dunque il vile, che ha abbandonato, anzi occultato l'emblema, la baionetta-non-mai ovvero l'unico furbo? Il vino misericordioso, tuttavia, ne sopisce di angosce, e il mio canto seppur roco si convolvola negli altri, anche se non s'impenna. Suona la ritirata. Massì è stata una gran bella serata.

Usciamo insieme, ma dopo un centinaio di metri li lascio andar avanti fingo una pipì. Suona l'ultimo segno della ritirata. Cammino svelto e stringo il fodero. Ah, eccolo il mucchio di neve. Non c'è un'anima, la sentinella non può vedermi. C'è sempre il rigagnolo rosso della cordicella da valanga che avevo infilato nel buco e aveva tinto la neve, come da regolamento del soccorso alpino.
Affondo il braccio, allungo fino alla spalla, annaspa la mano... niente; raspo nella neve gelata, niente, la baionetta non c'è, e non c'è altro buco, do pugni al mucchio tutt'intorno, niente, è sparita. Eh no, mona, qualcuno m'ha visto e l'ha portata via... uno scherzo, sì da mona, un mona che se lo prendo, che se lo prendo... magari è grosso il doppio di me, non gli faccio niente, magari gli pago da bere se mi ridà la baionetta.
È già suonato il silenzio quando entro in camerata. Il russare è ancora il generico impersonale ronfìo del primo sonno. Sai adesso cosa faccio, prendo la prima baionetta da uno dei fucili nella rastrelliera... ma hanno il numero di matricola, mona. E domattina in presentat'arm all'alzabandiera? e io lì in prima fila col fucile monco senza baionetta.

Il Clinton sarà povero di spirito, ma è generoso anche coi pensieri. Non mi svesto, con scarponi e mollettiere mi butto sul pagliericcio per terra. E il sonno duro, da vino, m'estrania all'istante dal più grosso inghippo dei miei 19 anni.
Suona la sveglia. E la baionetta...? Il caffé lo bevo, la pagnotta un morso, non va giù, lo stomaco è otturato, dev'avere il colpo in canna, ci dev'esser dentro la baionetta. E suona l'adunata, di corsa col fucile in cortile. Aaattentì...! Ba-ionettà..! Savoia! lo grido anch'io, ma con la mano nuda là per aria come un fazzoletto bianco di resa. Presentaaat'arm, Alzabandierà... tre squilli di marcia reale sì di marcia funebre. La mia canna decapitata fra quella piantagione di baionette. L'ispirazione d'inastare al fucile la penna che ho sul cappello: è di corvo, lunga, nera dai riflessi metallici cupi... Pied'arm. Il dramma è compiuto, siamo al consummatum est?
Eh sì. Si ha la sensazione in mezzo alla bufera, a volte, d'esserne fuori, e come a quel capitano coraggioso di Kipling ti capita che t'arrivi sulla testa l'albero maestro o di trinchetto. Dunque, Pied'arm.

Sotto il pennone della bandiera penzoloni smoledega di neve, il col. Zuliani, chef reggimentale, e il ten. Gaetano Persico, giovane umanissimo e umanistico ufficiale d'eleganza modello, «Ve' là el lord Brummel de esercito taliano». E fra loro e noi, pardon e me, un silenzio lungo il tempo fra le due guerre. Guardo l'Ortigara, la montagna cruda dei «*40 giorni senza il cambio per dismontare / tapum-ta-pum*», che s'intabarra di neve. Persico, quello dei rimbrotti in latino riservati agli allievi ufficiali, tira fuori dal mantello di castorino (un tessuto aristocratico dalle *nuances* verde oliva) una baionetta, la solleva alta come un monumento ai caduti e «Qualcuno ha perso la baionetta... di chi è?», «...», «dunque di chi è?». Viene avanti, mi si ferma a tre passi e m'inasta la baionetta sul fucile.
Insomma, er'andata così. Persico la sera curava i suoi allievi — gli alpini son la crema dei soldati, gli allievi ufficiali la crema della crema, per dirla con Meneghello —, e aveva visto che nascondevo la baionetta. L'aveva presa per uno scherzo e per infliggermi una stimmata di vergogna.
Quella stessa sera, lui, Persico, schiava la porta della cella di rigore, dove senza cinghia dei calzoni né stringhe agli scarponi sto scontando i tre giorni di punizione. Ha una gavetta quasi colma di Clinton, me la dà, senza un saluto. «Govi, ho sentito che sabato, a Bologna, Gieseking suona Mozart e Schumann. Ti bastano 3 giorni compresi 2 di viaggio?».
Da quel giorno la-baionetta-non-mai

Il Conte Asquini di Fagagna insegna... l'arte del Picolit

Della maniera di piantare, allevare e condurre una vigna a pergolato (e del modo di fare il vino Piccolit, e di schiarirlo) dal manoscritto di pugno del Conte Fabio Asquini dicembre 1761

La Società d'Agricoltura pratica di Udine, fondata nel 1762, fu la prima a sorgere nel dominio veneto, seconda in Italia dopo quella fiorentina dei Georgofili.
Sorta senza stimoli o sussidi governativi, per opera concorde del conte Fabio Asquini e del ricco borghese Antonio Zanon, questa iniziativa fu senz'altro una delle più importanti espressioni dell'illuminismo friulano, dettata dalla convinzione che solo l'esperienza delle cose e la dimostrazione dei fatti potevano contrastare con gli antichi costumi.
La geniale attività del conte Asquini, ci è stata tramandata grazie agli innumerevoli suoi manoscritti, tuttora conservati nella biblioteca di famiglia, e che saranno oggetto di una mostra che verrà allestita a palazzo Pico di Fagagna in settembre, la quale porrà senz'altro in giusta luce l'importanza e il valore di questo personaggio.
Una manifestazione dell'ingegnosità di questo conte illuminato, forse l'unica ancor nota per la fama che la circondò, fu la produzione del vino Picolit. Il modo con cui venivano piantate e curate le viti, il metodo usato per ottenere il vino e per schiarirlo, la sua commercializzazione sono tutti elementi estremamente interessanti per le novità introdotte e per i tentativi eseguiti con costanza e con notevole dispendio anche economico.
Riportiamo di seguito, integralmente, la parte del manoscritto che descrive la tecnica colturale adottata dal conte Asquini per il suo vigneto, per stimolare i lettori ad interpretare graficamente questo singolare impianto, in tutte le fasi che vanno dalla messa a dimora delle barbatelle alla produzione. Gli elaborati che perverranno entro la fine del mese di luglio, alla Casa del vino (tel. 0432/506097), saranno valutati da una apposita commissione giudicatrice e all'autore della miglior opera verrà assegnato un riconoscimento.
«Quantunque ogni Paese abbia il suo particolar metodo di coltivare le viti, dovendo io così obbligato, decrivere la maniera alla quale mi attengo, non farò altro che dichiarare semplicemente e come mi sarà permesso dal mio poco talento il modo con cui ho piantato e vò conducendo la mia piccola vigna in un paese dove da tutti vengono coltivate le viti in tutto diversamente dalla mia vigna stessa; ma il frutto abbondante della mia, non solo non invidia, ma sorpassa di modo quello delle altre vigne ordinarie, che ben paga con dovizia le fatiche che più delle altre richiede, e in qualità, che è quanto ricevasi da un vero dilettante di questo ramo di agricoltura, ed in quantità, che è ciò che anima a continuar le nostre usate diligenze. Dirò dunque che la mia vigna piantata per la maggior parte di uva detta Piccolit è tenuta a pergolato sostenuto tutto di pali secchi, è piantata, e condotta nella seguente maniera. Prima di piantare le viti, ho fatto fare li suoi fossi da tramontana a mezzogiorno, larghi piedi sette veneti, e profondi quasi piedi due. In questi fossi poi, avendo vicino dei calcinazzi, o rottami di fabbriche, ne ho fatti condur di questi nel fondo del fosso, facendo che medesimi uno strato in larghezza quanto il fosso, alto circa mezzo piede.
Chi poi non avesse di questi calcinazzi non importa, solo li suggerisco perché sopra questi alligna molto bene qualunque vite. Si può far anche detto strato di sassi, come ho fatto ancor io quando non ho avuto calcinazzi, ma guardivi di non mettervi sotto legni, come al-

cuno crede ben fatto, perché questi marcendovi, comunicano il marciume alle radici delle viti, e si marciscono con tempo anch'esse, da che ne viene un pregiudizio grandissimo alle medesime. Di poi ho fatto coprire questa materia con poca terra. Fatto questo, in linea retta a mezzo il fosso, ho fatto piantare dei piccoli pali lunghi due piedi, in distanza di due piedi e mezzo l'uno dall'altro. A questi paletti ho fatto legar con vinchi una canna di quelle montane, oppure di quelle di sorgorosso, o sia melega, all'altezza di tre oncie sopra la superficie del terreno naturale, e così di mano, in mano, in modo che queste canne così legate ai detti paletti fanno una linea retta nel mezzo del fosso, che io la chiamo la linea di direzione, la quale or ora si vedrà a che serve.

Ciò fatto, sopra la poca terra porta dopo li rottami di fabriche, o calcinazzi, o sassi, io fò metter un piccolo strato di lettame fresco, cioè di quello non marcito, di poi questo lettame lo fò coprire con poca terra. Con queste operazioni si viene ad aver empiuto mezzo il fosso, sicché se era profondo due piedi, non resta che un piede. Sopra questa terra io vò disponendo i magliuoli, o rasoli della vite che divegno piantare, col metterli a traverso del fosso in maniera che la punta del magliuolo che deve rimanere fuori della terra venga a poggiar alla canna, o via line di direzione, alla qual canna si lega un vinchio, e questi magliuoli si van mettendo uno da una parte e l'altro dall'altra, e così alternativamente, nella distanza di un piede e mezzo uno dall'altro, in maniera che per l'alternativa d'uno per parte, vengono a stare i magliuoli lontani tre piedi l'uno dall'altro colle radici.

Essendo così piantate le viti, in linea retta, ed attraverso del fosso, e non per lungo il medesimo, come gl'altri costumano, vengono a godere dei molti vantaggi, che sono:

— primo, così distaccate, e sole per sole le viti, non confondendosi le radici di un piede, con quelle dell'altro, devono attrarre dalla terra un maggior nutrimento, e perciò conservarsi più vegete, ed essere più abbondanti di frutto e più durevoli.

— In secondo loco, alignando bene tutti i magliuoli piantati colla suddetta distanza, come sarebbe troppo spesse le viti così piantate alternativamente, e perciò occorrendo di cavar delle piante ove riescan troppo spesse, queste medesime si puonno cavar belle e intiere con tutte le loro radici, senza niente offender le vicine, e di quelle valersi ove mancassero o si trasportano per una nuova vigna.

In terzo loco, i lavori che si ricercano ai piedi della vigna medesima, come dirò qui sotto del modo di coltivarla, vengono ad esser molto più giovevoli per esser piantate così disgiunte, ed a framezzo, perché così agevolmente riescono le rugiade, le piogge, il sole, gli influssi dell'aria, e l'aiuto dell'uomo, che consiste, oltra al potarle, e condurle, in tenervi a suo tempo vangata la terra, netta d'erba, e lettamata quando ne abbia bisogno.

In quarto loco, la linea retta colla quale vengono a star piantate le viti, fà che per tenerle a pergolato, riesca più agevole il costruire il pergolato medesimo, e lo fa riuscire più bello alla vista per la sua retta linea che sempre conserva. Disposti i rasoli, o magliuoli nella suddetta maniera, io lifò coprir di poca terra, di poi li fò metter un altro piccolo strato di lettame non fatto, cioè fresco, non ancora marcito, come ho detto di quello di sotto, e sopra questo secondo lettame, le fò metter tanta terra che basti a finir di empiere il fosso sino alla superficie del terreno.

Piantato un fosso, o sia una linea di viti in questa maniera, volendo piantar degli altri fossi vicini, e formar una vigna di fatto, questi io li dispongo in distanza di diciotto, o venti piedi lontano uno dall'altro, considerando che per tener le viti a pergolato siano sufficienti queste distanze, in terreno però che sia destinato a sola vigna in questa maniera, perché frammezzo una vigna, e l'altra, non intendo che si debban seminarvi biade di seme alcuna, ma solo si possa lasciar ad erba quel piccolo strato di mezzo che non occorre lavorarlo per la vigna, nell'oggetto di esser pronti l'ultima settimana di maggio, o al più la prima settimana di giugno, che è il tempo che l'una comincia a fiorire, a tagliar l'erba sia matura, o non matura, il che può giovar molto a farla fiorir bene, e giova molto ancora, il che pur si deve fare, cioè tenerci in quel tempo la terra sotto la vigna raggiata e netta d'ogni erba ed il poco terreno di mezzo a prato tagliata l'erba come ho detto.

Piantata così la vigna, si lasciano per due anni le viti senza mai toccare; bensì nella terra

del fosso, per tre piedi e mezzo per parte sarà bene seminare sorgoturco, o sorgorosso che frammezzo questi le viti crescon più fresche, ma guardivi di non lasciarci seminare dei fagiuoli, perché questi avvitichiandosi intorno ad esse, le legano, nè verze o cavoli, perché queste hanno la proprietà di far marcire le radici delle piccole piante di viti.

Dopo il secondo anno, a Primavera si rimettano dei paletti come ho detto nel piantarle, *ma doppi*, e si leghino a questi delle canne una per parte in linea all'altezza di un piede da terra, in maniera che sostengano frammezzo alti da terra quei piccoli getti che avevan fatto le viti ne due anni, e quei getti che sorpassano di un quarto di piede sopra la linea delle due canne, si taglino, mentre ciò giova a ferle ingrossar meglio i tronchi delle viti medesime. Passato così il terzo anno, la primavera seguente si scalzino, cioè li si apra un po' la terra ai piedi, poi si nettino da tutti i nodi, e si lasci il fusto solo della vite, con un solo getto fresco, che abbia due o tre nodi, o gemme. Fatto questo, si pianti ad ogni piede un palo ramoso di olmo, o di olnaro, o di castagno, o di qualunque altro legno quando non si può aver delle suddette qualità, e si leghi ogni piede al suo palo, e si fornisca tutta la vigna in linea retta col detto metodo. Il quinto anno similmente a primavera si nettino nuovamente tutti li piedi delle viti, e se li lasci un solo pezzo di tralcio giovine al di sopra del suo fusto che non abbia più che tre, o quattro gemme, e si leghino a pali più forti, e più alti dell'anno precedente.

Il sesto anno poi, se si vedrà che le viti abbiano forza, si potranno cerpire col lasciarli due tralci giovani dei più belli, e più vicini al pezzo del tronco per ogni piede, poi si fornirà tutta la linea nuovamente di pali forti, e ben ramosi, e si legherà alla linea dei pali all'altezza di due piedi e mezzo, e non più, una linea di stanghe, o vogliam dire di pertiche di salcio, o d'altro legno, come ho detto della linea di canne per piantar i magliuoli, di poi a questa linea di pertiche si dispongano i tralci lasciati alle viti in maniera d'allungarli lateralmente in linea orizzontale uno per parte alternativamente, cosicché un tralcio sia sempre distante dall'altro due piedi e mezzo, avvertendo di non lasciar metter mai li tralci attorcigliati a due a due, ma a soli per soli, e sempre colla suddetta distanza di due piedi e mezzo l'uno dall'altro, li quali tralci non si lascieranno mai più lunghi di piedi quattro l'uno nella lunghezza orizzontale, quando la tropa fertilità del terreno non mostrerà colle prove, che si possino lasciar più lunghi; e questi tralci unon per uno si raccomanderanno a suoi paletti fissi in terra sempre in ugual distanza, e dalla linea della pianta delle viti, e in linea da per se.

Il settimo anno che le viti avevanno preso forza, si possono mettere a pergolato doppio, il quale si construisce nella seguente maniera.

Per la linea delle piante delle viti in distanza di cinque piedi e mezzo uno dall'altro, si piantino dei pali grossi, ed alti, dopo averli spuntati bene, ed abbrustoliti con fuoco per tutto quel pezzo che viene a star dentro terra. Di poi a questi pali da uno all'altro, e così dall'altro all'altro, si leghi in linea retta, all'altezza di piedi tre da terra una fila di stanghe, o pertiche di salcio, la qual fila io la chiamerò linea di direzione, perché su questa linea si dispongono i tralci che si destinano a frutto, li quali si disporranno sempre costantemente piedi due e mezzo distanti l'uno dall'altro. Fatto questo si preparino dei pali senza rami alti cinque in sei piedi, e di questi se ne pianti una fila per parte della pianta delle viti, in modo che lascino di mezzo alle piante delle viti, e a questi pali uno spazio di piedi tre e mezzo, avvertendo di piantarli in detta linea ed ogn'uno in faccia alli primi pali grossi, talchè vengano a stare distanti l'uno dall'altro piedi cinque e mezzo, come ho detto dei pali grossi. Piantate queste due linee una per parte si piglino delle stanghe, o pertiche fini di salcio, o d'altro legno lunghe piedi otto, che io chiamerò traversi, e di questi se ne leghi uno per ogni palo grosso, mettendolo a traverso della linea delle viti, e si leghi similmente nell'un capo e l'altro ai due pali che uno da una parte, e l'altro dall'altra si son piantati lateralmente in distanza di tre piedi e mezzo dalla pianta. Sopra questi traversi si leghino quattro linee di pertiche sottili, o stanghe di salcio, o canne montane, mettendone una linea per parte ai confini dei traversi, e si raccomandino insieme ai traversi, ed ai pali laterali; ed un'altra linea similmente per parte sopra li stessi traversi, in mezzo tra la pianta delle viti, ed i pali laterali.

Così viene a star ordito intieramente il pergolato.

A questo passo poi, supponendo già disposti i tralci che si destinano a frutto sopra la linea di direzione in distanza che d'ogni parte vengano a star lontani due piedi e mezzo l'uno dall'altro, questi si allunghino a traverso dell'orditura fatta del pergolato, e si raccomandino ogn'uno con vinchio alla linea di mezzo, ed a quella di confine, lasciandone un nodo fuori del pergolato, si tagli affatto il di più. Fatto questo, alla linea di direzione, si leghi una fila di pali ramosi, acciocché sopra di quelli s'appoggino, e s'attacchino i nuovi tralci che servono più vicini alla pianta della vite, e i quali han da servire per condursi a frutto l'anno seguente.

Così piantato il sesto anno il pergolato all'altezza da terra di piedi tre, il settimo anno si può farlo piedi tre crescenti, e così alzato d'anno in anno, finché venga all'altezza di piedi quattro, o poco più, e ciò perché se si facesse più alto, verrebbe a costar molto, e sarebbe più difficile a farlo, mentre vi abbisognerebbono adeguarsi delle scale tanto per ordirlo, che per cerpire le viti, e spampinarle e per vindemmiar le uve; ai quali inconvenienti si rimedia col non fare il pergolato mai più alto di piedi quattro, o molto poco di più

La varietà fa il vino signore

Strategie per una viticoltura d'élite

di G. Colugnati
e L. Gottardo

1. Considerazioni preliminari

Il settore vitivinicolo nazionale ed internazionale sta vivendo in questi ultimi anni momenti di grandi trasformazioni. Analogamente a quanto accade in altri settori delle produzioni alimentari, le modificazioni nei gusti e nelle preferenze del consumatore stanno influenzando in maniera determinante le caratteristiche quali-quantitative della domanda di vino.
In termini strettamente quantitativi, le tendenze che si stanno delineando sono chiare e lasciano intravvedere una progressiva contrazione del consumo di vino per lasciare spazio ad altri consumi quali la birra, le bevande analcoliche o alternative, ecc.
D'altra parte si afferma sempre più la tendenza verso una domanda di vini di «qualità». Questo processo può essere in parte spiegato con l'evoluzione repentina che ha subito il concetto stesso di vino, o meglio la «funzione» attribuita al vino, passando via via negli ultimi decenni da «prodotto alimento» integratore della dieta a corollario al pasto, a bevanda delle occasioni piacevoli più importanti, a simbolo di posizione sociale; ciò ha comportato da un lato la crescita d'importanza dei vini di qualità e dall'altro la trasformazione della composi-

zione tipologica della domanda, con una contrazione dei vini ad elevata gradazione a favore di quelli a bassa, soprattutto a livello di massa giovanile verso i vini spumanti o frizzanti, i vini fruttati e verso una serie di bevande a base di vino a bassa gradazione o succhi d'uva aromatizzati: una testimonianza fedele di questo processo evolutivo è rappresentata dal fenomeno dei wine-coolers.
Le difficoltà in cui si dibatte il settore vitivinicolo sono riconducibili quindi a due ordini di problematiche generali: da una parte il perpetuarsi «fisiologico» di una certa situazione di eccedenza strutturale e, dall'altra, l'aggravarsi di uno stato di squilibrio qualitativo determinato in via prioritaria da una tendenziale riduzione (Tab. 1) e modifica della tipologia dei consumi.

Tabella 1 - Produzione del vino negli Stati membri della Cee per categoria di prodotti (media 1982/85 in migliaia di ettolitri)

	Vino da tavola	V.Q.P.R.D.	Altri vini	Totale
FRANCIA	48.399	19.359	10.357	70.115
GRECIA	4.465	326	94	4.885
ITALIA	59.986	8.132	3.288	71.386
LUSSEMBURGO	56	119	—	175
PORTOGALLO	5.244	3.700	300	9.244
GERMANIA	1.263	9.862	—	11.125
SPAGNA	22.561	7.302	3.777	33.640
ALTRI	15	—	—	15
EUR 12	133.969	48.800	17.816	200.585

Tabella 2 - Distribuzione fra le 4 provincie regionali della superficie a vigneto specializzato.

	1972	1982	1985	differ. 85-72
Gorizia	2.590	3.632	3.603	+1013
Pordenone	10.263	8.814	8.280	–1983
Udine	8.378	8.813	8.682	+304
Trieste	528	353	353	–175
Totali	21.759	21.612	20.918	–841

Tabella 3 - Varietà di viti ammesse alla coltivazione in Friuli-V.G. (raccomandate ed autorizzate), secondo il Reg. CEE n. 3800/81.

Ancellotta	Garganega
Cabernet Franc	Malvasia del Chianti
Cabernet Sauvignon	Malvasia Istria
Franconia	Moscato giallo
Gamay	Moscato rosa
Lambrusco Maestri	Muller Thurgau
Malbec	Picolit
Marzemino	Pinot bianco
Merlot	Pinot grigio
Piccola nera	Prosecco
Pignolo	Ribolla
Pinot nero	Riesling italico
Raboso Piave	Riesling renano
Raboso veronese	Sauvignon
Refosco p.r.	Semillon
Refosco nostrano	Sylvaner
Schioppettino	Tocai friulano
Tazzelenghe	Traminer aromatico
Terrano	Verduzzo friulano
Chardonnay	Verduzzo trevigiano

2. Il comparto viticolo regionale: quadro strutturale e dinamica di evoluzione

La superficie regionale investita a vigneto specializzato comprende (sulla base degli ultimi dati ufficiali disponibili e relativi al 1985 ed in attesa delle risultanze del censimento 1990), quasi 21.000 ettari distribuiti fra le quattro provincie come risulta dalla Tabella 2.
Dall'analisi delle cifre si può notare facilmente come la viticoltura friulana abbia raggiunto un equilibrato consolidamento estensivo (–841 ettari rispetto alla situazione delineata nel catasto 1972), con una netta tendenza all'incremento nelle zone del Collio e dei Colli orientali, alla quale si contrappone la decisa contrazione della superficie vitata nell'area pordenonese (quasi 2000 ettari in meno in 13 anni) segno evidente di una riconversione colturale in atto, sostenuta dalla congiuntura economica.
Sempre nello stesso anno (1985), la superficie regionale investita a D.O.C. raggiungeva gli 11.155 ettari, pari al 53.33% della superficie vitata regionale.
Analizzando la problematica varietale, emerge che l'utilizzazione media di barbatelle innestate in Friuli si aggira sui 3-4.000.000 di pezzi, contro una superficie a vite di 21-23.000 ettari, pari quindi ad una quota di reimpianto annua del 5%. Questo significa che il vigneto friulano permane ad un buon livello di rinnovo e quindi è in grado di mantenere un elevato grado di efficienza metabolica ed un efficiente adeguamento alla base ampelografica rispetto alle sempre più esigenti richieste del mercato.
Quindi, tutto sommato, un ritratto di buona salute, che però riteniamo sia meglio analizzare più a fondo, per porre in evidenza anche alcuni aspetti particolari.
Come ben noto, le varietà ammesse alla coltivazione in Friuli sono quelle riportate in Tab. 3. Si tratta di ben 40 varietà, 21 delle quali a bacca bianca e 19 a bacca rossa, che per comodità possiamo raggruppare in 3 gruppi a seconda della loro effettiva utilizzazione (Tab. 4).
Di queste 40 varietà, quindi, solamente 11 vanno a costituire in modo significativo la piattaforma ampelografica della regione (Fabbro, 1988).
E ancora, di queste ultime, ben 8 sono alloctone e solo 3 autoctone, a conferma che l'origine ha un significato relativo rispetto alla diffusione della varietà.
Nella gamma dei vini delle aziende friulane le varietà locali, quali Pignolo, Tazzelenghe, Refosco nostrano, Schioppettino o altre, rientrano pertanto come «prodotti di richiamo» (salvo eccezioni, ovviamente) e questa funzione, peraltro importante nel marketing aziendale, continueranno ad averla anche nel breve-medio periodo.

Tabella 4 - Classificazione delle varietà ammesse in coltura in Friuli-V.G. secondo la loro utilizzazione.

1° gruppo: varietà poco o niente utilizzate (<3.000 barbatelle anno per varietà)

Ancellotta	Pignolo
Gamay	Raboso Piave
Lambrusco Maestri	Raboso veronese
Malbec	Semillon
Malvasia Chianti	Sylvaner
Moscato rosa	Tazzelenghe
Piccola nera	TOTALE: 13 varietà

2° gruppo: varietà scarsamente utilizzate (>3.000 <20.000 barbatelle/anno per varietà)

Franconia	Prosecco
Garganega	Refosco nostrano
Picolit	Ribolla
Marzemino	Riesling italico
Moscato giallo	Schioppettino
Moscato rosa	Traminer
Muller Thurgau	Terrano
Pinot bianco	Verduzzo trevigiano
Pinot nero	TOTALE: 17 varietà

3° gruppo: varietà abbastanza o molto utilizzate (>20.000 barbatelle/anno)

Cabernet Franc	Refosco p.r.
Cabernet Sauvignon	Riesling renano
Chardonnay	Sauvignon
Malvasia Istria	Tocai friulano
Pinot grigio	Verduzzo friulano
Merlot	TOTALE: 11 varietà

Tabella 5 - Diverse categorie di materiale vivaistico commercializzato in Italia (dati Ispervit)

Produzioni	quantità	base	categoria standard	certificato
Talee franche	59.344.000	1%	80%	19%
Talee innestate	73.946.826	0.30%	59.70%	40%

Figura 1 - Utilizzazione totale delle varietà in Friuli-V.G. (*) (1978-1988)

(*) Fonte: Vivai Coop. Rauscedo

Figura 2 - Utilizzazione principali varietà a bacca nera in Friuli-V.G. (*) (1978-1988)

(*) Fonte: Vivai Coop. Rauscedo (**) Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon

Figura 3 - Utilizzazione principali varietà a bacca bianca in Friuli-V.G. (*) (1978-1988)

Sauvignon   Chardonnay   Pinot grigio   Tocai friulano   Verduzzo f.

N° VITI (× 1.000)

350 300 250 200 150 100 50 0

Anni 1978/79 79/80 80/81 81/82 82/83 83/84 84/85 85/86 86/87 87/88

(*) Fonte: Vivai Coop. Rauscedo

L'utilizzazione delle varietà da vino in Friuli, quale dinamica di evoluzione negli ultimi 10 anni, è riportata in Fig. 1. Come si può notare, a parte una flessione registrata nei primi anni '80 e nel 1984- 85 a causa di andamenti climatici avversi, la domanda registra un trend in crescita, in grado pertanto di assicurare, come già visto precedentemente, un sufficiente ricambio nel vigneto friulano. In particolare hanno sortito effetti decisamente positivi i permessi per reimpianti ed impianti ex novo previsti dai Regg. Cee n. 822/87 e n. 458/80. Questo, oltre a far lievitare la domanda di prodotti vivaistici negli anni 85, 86 e 87, ha permesso di estirpare varietà oggi poco richieste dal mercato.

Se verifichiamo l'andamento delle cv. rosse (Fig. 2) evidente appare il calo che hanno subito il Merlot ed il Refosco, mentre alternato è l'andamento dei Cabernet, anche per le turbe fisiologiche che entrambi i vitigni presentano in produzione (Sartori, 1988).

Eccesso di vigoria per il Franc, acinellatura, limitato accumulo di sostanze di riserva nel Cabernet sauvignon, alternanza di produzione, provocano nel viticoltore spesso brusche variazioni nella propensione all'impianto di questi due vitigni, ai quali peraltro non vanno disconosciute le elevate caratteristiche qualitative e migliorative.

Opportuno sarebbe prendere in considerazione e meglio valutare le caratteristiche del Cabernet franc nel biotipo francese che si differenzia dal nostrano per minore vigoria, costanza di produzione, ma anche — purtroppo — per minore tipicità.

Un discorso a parte merita il Refosco p.r., vitigno autoctono di elevata qualità.

L'esasperazione delle potenzialità produttive del vitigno, assieme a pratiche enologiche di preparazione non sempre ortodosse, hanno influenzato negativamente l'immagine del vino Refosco tanto da ridurre a livelli insignificanti gli impianti di questa varietà.

Per i vitigni bianchi (Fig. 3) si nota un generale incremento, eccezion fatta per il Tocai f. che ha subito decrementi nella domanda agli inizi degli anni '80 e che solo recentemente sembra essere oggetto di rinnovato interesse.

Per Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay e Verduzzo friulano gli andamenti confermano il forte interesse verso queste varietà che da sole vanno a costituire il 50% della domanda totale di barbatelle innestate (Sartori, 1988).

È necessaro ora fare alcune considerazioni sulla categoria del materiale vivaistico in commercio: tale materiale, come sappiamo, può provenire da se-

lezione massale oppure da selezione clonale.
La *selezione massale*, che è la forma più antica e tradizionale di miglioramento della varietà-popolazione, si attua scegliendo ad ogni ciclo di moltiplicazione quei vigneti che, ad un accurato controllo visivo, corrispondono alla varietà desiderata ed a uno stato fisiologico e sanitario globale ottimale. Per cui il materiale ottenuto con la selezione massale, sotto l'aspetto legislativo, viene denominato *standard* ed in pratica garantisce solo la corrispondenza varietale.
La *selezione clonale* è un metodo in grado di consentire, nei limiti della variabilità esistente all'interno di una popolazione, l'isolamento di biotipi geneticamente migliorativi ed esenti dalle principali virosi.
Il materiale ottenuto con la selezione clonale, di categoria *certificato*, presenta tre fondamentali vantaggi rispetto allo standard: è omogeneo in quanto deriva da un unico individuo iniziale, è migliorativo rispetto allo standard varietale per i caratteri selezionati ed è virus-controllato.
Dai dati resi noti dal Servizio Controllo Vivai dell'Ispervit di Conegliano possiamo evidenziare la situazione a livello nazionale riportata in Tab. 5.
Queste cifre evidenziano come sia ancora lontano l'obiettivo raggiunto invece in altri Paesi, come la Francia e Germania, di disporre solo di materiale di categoria certificato.
Le cifre a livello nazionale non devono però costituire una generalizzazione valida per tutte le regioni viticole italiane. Anzi, del 40% di talee innestate di materiale certificato che a livello nazionale si produce, la quasi totalità riguarda varietà commercializzate al Nord e Centro Italia.
Inoltre da stime effettuate, si ritiene che più dell'80% delle barbatelle vendute in Friuli negli ultimi anni siano di selezione clonale.
Se consideriamo poi che in certe varietà marginali come Refosco, Pignolo, Tazzelenghe, Franconia, ecc. una buona selezione massale ci assicura contro i rischi di riduzione della variabilità genetica, possiamo affermare che la situazione in Regione è sufficientemente buona.
Dai lavori di selezione fin qui svolti si può evincere che è di fondamentale importanza proseguire nell'opera di risanamento sanitario e che è necessario non essere eccessivamente restrittivi nello stabilire gli obiettivi della selezione, ma considerare ogni biotipo interessante all'interno della popolazione al fine di limitare al minimo la perdita di variabilità e salvaguardare così il patrimonio genetico.
Le ultime tendenze sono infatti quelle di mettere a disposizione del viticoltore un numero tale di cloni da permettere la costituzione di vigneti policloni i quali garantiscono una adattabilità maggiore alle diverse condizioni climatiche estrinsecando così ogni anno un ottimo risultato.
Da non dimenticare poi che una buona selezione massale eseguita da un tecnico esperto può dare sufficienti garanzie, specialmente per varietà a bassa variabilità, sia da un punto di vista genetico che sanitario. I futuri vigneti potranno così essere costituiti con più cloni della stessa varietà in funzione della maggiore adattabilità all'ecosistema considerato ed al prodotto finale che si vuole ottenere. Ciò è già in atto in Francia ed in Germania da alcuni anni ed ora comincia a essere realizzato anche in Italia.
Da alcuni anni, inoltre, si sta verificando una notevole importazione nella nostra Regione di cloni esteri, non sempre però supportata da elementi tecnici tali che ne giustifichino l'utilizzazione e la diffusione.
A questo riguardo va considerato che, in una visione globale della viticoltura, si deve tendere ad ottenere biotipi il più possibile adattati ai diversi ambienti viticoli; per cui, prima di introdurre a livello estensivo un clone costituito in un ambiente pedoclimatico diverso da quello friulano, si ritiene di doverlo provare a livello sperimentale.
Parallelamente a queste ricerche si sta attuando in Friuli, da parte dei Centri pubblici di ricerca e dei costitutori privati, un grosso lavoro di selezione clonale per la costituzione di nuovi cloni, in maniera tale che il viticoltore regionale abbia all'interno di tutte le varietà una gamma, la più vasta possibile, di cloni di pregevoli caratteristiche qualitative ed adattati alle principali zone viticole della nostra Regione.

3. La scelta varietale nell'impianto del vigneto

La scelta delle varietà è, nell'ambito dell'ecosistema naturale, senza alcun dubbio il fattore che maggiormente decide della qualità dell'uva e del vino.
Le varietà da vino presenti (oppure coltivate) in Italia appartengono pressoché esclusivamente alla Vitis vinifera, detta anche Vite europea.
Secondo la normativa comunitaria, i vitigni italiani di ciascuna provincia sono stati classificati in tre categorie (Tab. 4):
1. varietà raccomandate
2. varietà autorizzate
3. varietà temporaneamente autorizzate
Quest'ultima categoria non è stata adottata in Italia (e quindi in Friuli), ma purtroppo la classificazione all'interno delle prime due non è avvenuta con criteri diversi dagli obiettivi e dai contenuti delle regolamentazioni CEE; di fatto i vitigni sono stati inseriti negli elenchi in base alla loro diffusione e non con riferimento reale alla qualità del vino prodotto (Fregoni, 1985).
In passato la scelta della varietà veniva effettuata seguendo l'esperienza e le tradizioni, soprattutto allo scopo di garantire il consumo familiare o, al massimo quello delle zone circostanti. Le vecchie viticolture risentono ancora di questa impostazione, per cui nella stessa azienda si riscontrano numerose varietà, bianche e rosse, distribuite generalmente a caso, se non addirittura mescolate tra loro.
Appare fin troppo evidente che il viticoltore moderno deve operare le proprie scelte varietali in funzione degli obiettivi enologici che egli intende perseguire poiché esiste una vocazione preferenziale delle diverse varietà. In altri termini, per ogni tipo di vino occorre la varietà (o le varietà), e quindi le selezioni clonali, più adatte.
Più precisamente, per ognuno degli obiettivi enologici, si devono scegliere le corrispondenti varietà e cloni: così vi sono vitigni da base spumante, da vini bianchi secchi e fruttati, da vini bianchi aromatici, da vini rossi di pronta beva, da vini rossi a medio-lungo invecchiamento e varietà per vini da dessert, brandy, ecc.

Riferimenti bibliografici

1) A.A.V.V.: Le vin dans la Communautè Européenne. Office des publications officielles des Cee, 1988.

2) A.A.V.V.: Le denominazioni di origine controllata dei vini nel Friuli- Venezia Giulia. Pubblicazione statistica a cura del Centro Reg.le Vitivinicolo, 1989.

3) Fabbro A.: Varietà e sistemi d'allevamento per il futuro in Friuli. Conferenza c/o C.R.V., Udine 11. 11.1988.

4) Fregoni M.: Viticoltura generale. Edizioni Reda, 1985: 368-410.

5) Sartori E.: Il vivaismo italiano: produzione ed utilizzazione dei materiali di moltiplicazione della vite. «L'Enotecnico», 11, 1988: 83-93.

Il sughero questo sconosciuto

Conoscere per «tappare» meglio

di Vanni Tavagnacco

Che il tappo di sughero sia da tempo considerato sistema di chiusura «principe» della bottiglia da vino, soprattutto quello di qualità, è cosa risaputa. Certo è che raramente vengono correttamente analizzati tutti i fattori, strutturali e produttivi, che conferiscono al tappo di sughero tali prerogative: con indubbio nocumento al buon risultato dell'operazione di imbottigliamento.

Con queste note vogliamo cercare di fare un po' di chiarezza in merito a questo coadiuvante tecnologico, alle volte poco considerato, ma certamente di fondamentale importanza per la buona conservazione del vino.

In passato, soltanto l'empirismo ha suggerito le condizioni ottimali in cui effettuare l'invecchiamento del vino in bottiglia per il migliore sviluppo del bouquet: l'esperienza sembrava dimostrare che si poteva invecchiare convenientemente il vino in bottiglia solo se al riparo dall'ossigeno dell'aria. Esperienze più recenti hanno confermato che un'ottimale conservazione del vino in bottiglia avviene allorché il potenziale di ossido-riduzione raggiunge un livello sufficientemente basso. Eseguire la misura di tale potenziale permette di giudicare la qualità della tappatura della bottiglia.

Si può quindi affermare che il ruolo enologico della tappatura è quello di porre il vino al riparo dalle contaminazioni microbiche e dalle ossidazioni, ed è proprio con questi presupposti che tutti i sistemi di tappatura sono stati concepiti.

Il tappo di sughero è il più antico procedimento utilizzato e mantiene ancora la sua superiorità ed il suo prestigio per la conservazione a lungo termine dei vini di qualità. Tuttavia questo sistema ha suscitato, di volta in volta, diverse perplessità legate quasi sempre ad errori di preparazione, spesso dovuti alla rapida evoluzione delle tecnologie di imbottigliamento.

Una migliore utilizzazione della tappatura con sughero passa obbligatoriamente attraverso una migliore conoscenza del materiale, della sua origine e della sua natura (dalla quale dipendono le sue proprietà fisiche, chimiche e meccaniche), oltre che della fabbricazione e dei trattamenti a cui sono sottoposti i tappi.

1

Origini e proprietà del sughero

Il sughero utilizzato per la fabbricazione dei tappi ha origine dalla scorza della quercia da sughero (*Quercus suber L.*), albero a tendenza xerofita che può vivere molti secoli.
Il sughero utilizzato per la fabbricazione dei tappi non è quello che proviene dalla prima produzione, che si chiama sughero maschio, ma il sughero di riproduzione, o sughero femmina, ottenuto dopo la decorticazione dell'albero (o demaschiatura) che viene effettuata tra il 16° ed il 20° anno di età; le raccolte successive vengono fatte periodicamente ogni 9-12 anni, a seconda dell'entità della crescita che si aggira fra i 20 ed i 40 mm di sughero all'anno, in funzione delle condizioni geopedologiche del terreno e di quelle agro-metereologiche del luogo di coltivazione.
La massa del sughero presenta sempre una struttura discontinua per la presenza di lenticelle, cioè di pori che l'attraversano radialmente per tutto il suo spessore: quando il sughero è sottile le lenticelle sono in numero minore per unità di superficie e di diametro più ridotto.

Spessore

Uno degli aspetti qualitativi più importanti del sughero è lo spessore della tavola o plancia (strato di sughero estratto dall'albero) che è legato a molti fattori.
Innanzitutto esso dipende dal numero di strati annuali formati e dalla loro profondità, che presentano variazioni importanti. Lo strato più spesso si forma nel corso del ciclo vegetativo che segue la demaschiatura e diminuisce regolarmente durante ciascun ciclo vegetativo seguente fin verso il ventesimo anno, dopo di che si stabilizza.
Tuttavia lo spessore di questi strati annuali può variare in maniera notevole da un anno all'altro in seguito a variazioni climatiche, in particolare della piovosità o del calore estivo, o anche a causa del metodo di coltura (sfrondatura, diradamento, trattamento del suolo), o di attacchi parassitari.

Porosità

Un'altra importante caratteristica del sughero è la sua porosità, cioè la superficie che occupano i canali lenticellari. I sugheri poco porosi hanno una porosità inferiore al 2%, quelli molto porosi superiori al 4%.

Difetti

Sughero screpolato: è un difetto che deprezza notevolmente il sughero destinato alla produzione di tappi. Le crepe sono longitudinali e si formano a causa dell'accrescimento di sempre nuovi strati di tessuto sugheroso dalla parte interna della tavola, non accompagnato da un uguale accrescimento delle parti esterne. Le screpolature sono tanto più lunghe e profonde e di conseguenza tanto più nocive, quanto più grande è la produzione di sughero e di legno, e quanto più piccolo è il diametro del tronco.
Sughero poroso: è un sughero le cui lenticelle sono molto grosse e di forma irregolare. È poroso, leggero, e se viene utilizzato nella produzione di tappi, comporta perdite notevoli e fornisce un prodotto di cattiva qualità.
Sughero polverulento: è un sughero i cui canali lenticellari sono conici, con la base rivolta verso la madre, e sono pieni di cellule isolate, bruno-rossastre, di aspetto pulverulento.
Sughero legnoso: da inclusioni di tessuti del libro e del felloderma, più o meno sclerotizzati, che si trovano sparsi nella massa con frequenza variabile; se sono presenti in quantità notevole rendono il sughero denso e duro.
Sughero screziato o marmorizzato: il tessuto presenta delle marezzature, che sembrano provenire dallo sviluppo di funghi microscopici non identificati, che gli conferiscono un aspetto grigiastro, senza tuttavia alterarne le proprietà.
Sughero verde o a macchia bruna: deriva da una maturazione incompleta del tessuto, che si riscontra talvolta negli strati più recenti, di preferenza nella parte più bassa del tronco. Le cellule sono piene d'acqua e hanno un aspetto traslucido e brunastro. Seccandosi, il sughero verde si restringe, diviene di un colore più chiaro del sughero normale e conserva una permeabilità più o meno grande, che può creare gravi inconvenienti per quanto riguarda la tenuta del tappo. Purtroppo questo difetto è ben visibile al momento della raccolta, ma molto meno apparente dopo una conservazione di uno o due anni.
Sughero a macchia gialla: è un sughero che presenta delle macchie biancastre nelle fessure della corteccia che si trova generalmente solo alla base dei tronchi e nei luoghi umidi dove si ricoprono di vegetazione. Si dice che conferisca al vino il «gusto di tappo», ma non è provato; tuttavia viene escluso dalla preparazione dei tappi.
Sughero perforato: alcune specie di formiche, nonché le larve di alcuni lepidotteri, possono scavare nel sughero delle gallerie così vaste da renderlo inutilizzabile per la produzione dei tappi.

Nelle foto: le operazioni di
1. Decortica
2. Pesatura e trasporto in foresta
3. Stagionatura
4. Bollitura
5. Rifilatura e scelta delle plance
6. Imballo in plancia

2

3

4

5

Operazioni di preparazione e classificazione

Subito dopo la raccolta, le tavole di sughero hanno una forma più o meno curva; perciò vengono impilate per essere appiattite. Questa operazione viene effettuata direttamente nella piantagione, in quanto è più agevole operare su tavole fresche.
In seguito, il sughero viene trasportato in opifici nei quali subisce delle trasformazioni destinate a renderlo commerciabile e di migliore qualità.
Essiccamento e stagionatura: ha lo scopo di fare perdere al sughero il 15-25% di umidità residua prima della pressatura, in quanto le transazioni commerciali vengono condotte tenendo conto del peso e della qualità. La stagionatura ottimale dovrebbe avere una durata di più di un anno!
Bollitura: produce un rigonfiamento del sughero, ne restringe i pori, ne aumenta l'elasticità e ne migliora anche l'aspetto, oltre ad eliminare una gran parte dei tannini solubili in acqua.
L'operazione di bollitura si realizza immergendo le tavole di sughero nell'acqua bollente per mezz'ora od un'ora. Si effettuano circa 40 bolliture alla settimana e, fino ad oggi, l'acqua di bollitura viene cambiata una sola volta alla settimana. Ciò comporta un aumento notevole

6

di polifenoli tannici nelle acque che determina una notevole tannizzazione del sughero, particolarmente di quello degli ultimi bagni. Si stanno tuttavia già studiando impianti «ecologici», che utilizzeranno acqua bollente immessa ed eliminata in continuo dalle vasche.
Dopo la bollitura le tavole vengono «planciate» e selezionate in base ai calibri.
Rifinitura e rifilatura: è un'operazione che consiste nel raddrizzare i bordi delle tavole, eliminando le parti difettose od inutilizzabili. In seguito, il sughero viene esaminato da un esperto e classificato in funzione dello spessore, dell'elasticità e della compattezza, in categorie denominate in maniera diversa da paese a paese.

Un vino arido? Ecco perché

La fermentazione lattica di zuccheri nel vino

di Vanni Tavagnacco

Dopo una fermentazione alcolica completa, tutti i vini conservano piccole quantità di zuccheri riduttori. Questi zuccheri sono costituiti da una frazione infermentescibile — i pentosi arabinosio e xilosio — che possono raggiungere il tenore di 1 grammo per litro, e da un residuo, più o meno elevato, di zuccheri fermentescibili costituiti da glucosio e tracce di fruttosio. Il glucosio aumenta anche nei primi mesi di conservazione, per idrolisi dei glucosidi.

Al momento della fermentazione malolattica, i batteri lattici utilizzano generalmente alcuni decigrammi di tali zuccheri. I batteri possono continuare a lavorare limitatamente anche quando l'acido malico è scomparso, ed a volte possono riprendere la loro attività anche dopo alcuni mesi.

Spesso una leggera evoluzione batterica del vino, soprattutto se conservato in botti di legno, lo rende più acido, più «arido», più povero. L'acidità fissa aumenta leggermente a causa d'una piccola formazione di acido lattico, contemporaneamente all'aumento dell'acidità volatile.

Può avvenire perciò che i vini così conservati subiscano durante la prima estate un piccolo attacco batterico, che aumenta in poco tempo l'acidità volatile dello 0,25-0,35 per mille. Questo inconveniente può passare inosservato, sempre che non si dosi l'acidità volatile, perché il vino rimane limpido.

All'inizio del fenomeno il bouquet non viene deprezzato, ma il vino diventa «arido», perde la propria fluidità e pienezza. Non ci si rende conto della trasformazione che esso ha subito e ci si limita a dire che il vino non ha dato ciò che ci si aspettava. Questa evoluzione è spesso irregolare da fusto a fusto, poiché basta poco per facilitare, o al contrario per arrestare, la malattia.

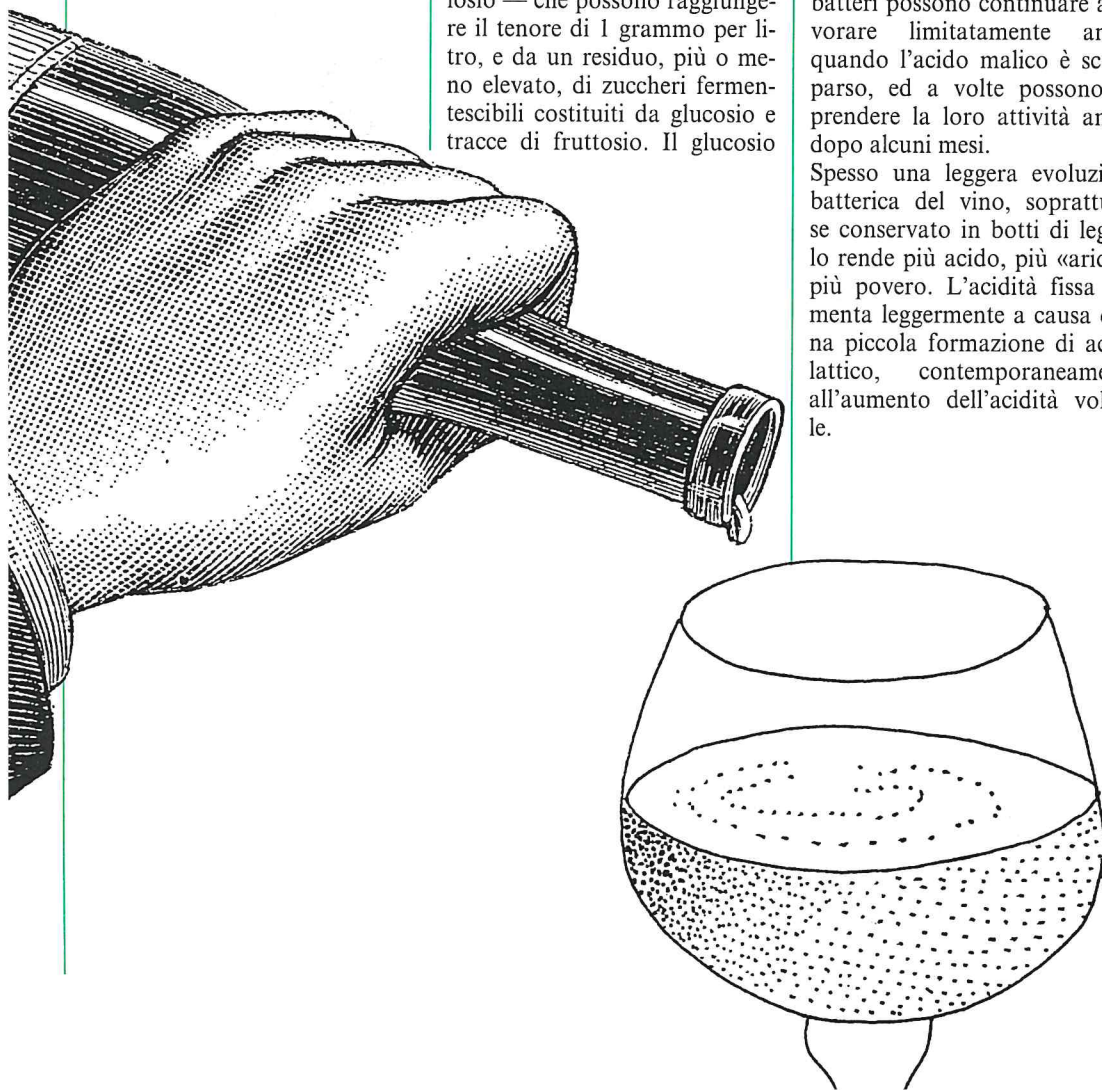
La perdita di qualità è sempre molto sensibile; se si potesse evitarla si realizzerebbe certamente una resa notevole nell'insieme della qualità dei vini da conservare.

Si può affermare che un'acidità volatile che supera lo 0,55 per mille in acido acetico è la prova d'una evoluzione batterica che ha fatto certamente perdere al vino la sua freschezza e la sua finezza.

I batteri coinvolti sono quelli che restano vivi molto tempo dopo che la fermentazione malolattica è terminata. Salvo nel caso di una chiarifica precoce, i vini restano spontaneamente carichi di batteri, essendo la sedimentazione degli stessi lenta ed imperfetta.

La maggior parte dei batteri non possono svilupparsi al di sotto del pH 3,3. Essi sono favoriti da un pH elevato, ma la produzione di acidità che deriva dalla loro attività abbassa notevolmente tale pH e rende l'ambiente meno favorevole.

I batteri sono quindi ostacolati dall'acidità che essi producono; a causa di questa acidificazione la loro evoluzione si arresta e l'alterazione viene in qualche modo limitata.

È quindi opportuno, allorchè si conservano vini che presentino frazioni di zuccheri fermentescibili, adottare un appropriato sistema di conservazione e cure abituali, applicate consapevolmente: chiarificazione precoce, seguita da filtrazione anche piuttosto stretta, controllo dell'acidità e del pH, solfitazioni razionali adatte alle necessità del vino ed alle circostanze stagionali ●

Per gli otto progetti di reimpianto collettivo

Una proroga assai provvidenziale

di Claudio Fabbro

Questa rivista ha ospitato regolarmente le note riguardanti l'evoluzione degli otto progetti di reimpianto collettivo dei vigneti impostati dall'Ersa per conto di altrettanti Organismi associativi, con approvazione della Cee del 24 luglio 1987 in base al proprio regolamento 18 febbraio 1980 n. 458.

Un lavoro ambizioso e prezioso, per le centinaia d'imprenditori che vi hanno aderito nel 1986, che doveva esaurirsi in parte quest'anno ed in parte nel 1992.

Ma certamente spiantare 2482 ettari di vigneto e reimpiantarne altrettanti in un quinquennio non è lavoro da poco, anche perché la partenza, prudente per procedure da inventare e meccanismi istruttori da verificare, è stata necessariamente lenta.

Con l'avvenuto rinnovo di circa 665 ettari a tutto il 31 dicembre 1990 si nutrivano fondati dubbi sulla possibilità di completare il programma nel restante biennio, per cui sono state intraprese iniziative a vari livelli per ottenere uno slittamento dei termini originali di scadenza.

E finalmente lo scorso mese di aprile è giunta da Bruxelles, dopo fitta corrispondenza e consultazioni (anche per acquisire il preventivo consenso ministeriale), l'autorizzazione a sviluppare il programma collettivo in un decennio, con conclusione al 24 luglio 1997.

Conseguito ora il traguardo più importante, l'aggiornamento dei progetti potrà essere completato anche grazie ad eventuali aggiustamenti interni ai singoli progetti.

Non si esclude infatti che taluni associati della prima ora abbiano, nel periodo d'osservazione, rivisto i propri programmi; in sostanza, le superfici ristrutturabili di loro pertinenza, se inattuabili, potrebbero essere cedute in tutto o in parte ad altri associati, inizialmente disinteressati al problema ovvero aderenti con minor disponibilità originaria.

Chi scrive nutre seri dubbi che questa facoltà, concessa dalla Cee, animi consistenti rinunce, proprio per il fatto che con la proroga della scadenza di «fine progetto» si vorrà tener ben stretto, fino all'ultima ora, un diritto acquisito con encomiabile disponibilità personale sin dal 1986, mentre la proposta, divulgata e gestita dalla Direzione Agricoltura, dall'Ersa e dalle Associazioni era, dai più, ritenuta di scarso interesse.

Comunque non si sottovalutano eventuali sviluppi della situazione, cui si farà fronte a medio termine con strategie misurate, individuando procedure istruttorie appropriate, d'intesa con il ministero dell'Agricoltura e Foreste ●

Disco rosso dalla Cee

La vexata quaestio dei nuovi impianti

di Claudio Fabbro

Nel n. 5/90 del «Vigneto» avevamo riservato ampio spazio alla concessione, da parte della Cee, dell'autorizzazione ad eseguire nuovi impianti Vqprd in Regione su ettari 789, a fronte di 378 domande avanzate da altrettanti viticoltori dal 1-7-87 al 30- 6-89 (circa 2 ettari cadauno).

Per gli addetti ai lavori si è trattato di una boccata d'ossigeno d'eccezionale proporzione, atteso il clima generale di «chiusura» all'ampliamento comunitario del comparto viticolo, momento che da queste parti si vive con preoccupazione per le ripercussioni negative dovute ad eccedenze altrui.

È ben vero che dal raccolto 1988 compreso la carenza di vino Doc, in regione, è cronica, per domanda crescente che impedisce ai nostri viticoltori di comprendere l'atteggiamento prudenziale della Cee, se non addirittura di chiusura. Ma è anche vero che Bruxelles conosce la realtà italiana, costellata da serietà e furberie, viticolture d'immagine ma anche di rapina.

Per colpa di qualcuno

Né la Cee può capire come mai, in talune Regioni in cui da anni si procede all'estirpazione metodica di migliaia di ettari di vigneto, nonché a distillazione (con risorse pubbliche) si continui ad avanzare domande di deroga al blocco degli impianti.

E allora, poiché la carta si lascia scrivere e non è possibile fare il processo alle intenzioni (chi può dire a priori che un vigneto Doc, autorizzato «in deroga», non sarà poi «forzato» a triplicarne le rese per avviare il prodotto finale alla conveniente distillazione?) la Cee rimanda tutti in castigo. Nel caso del Friuli-Venezia Giulia più che di castigo si tratterebbe di un parcheggio momentaneo e sperabilmente non duraturo, considerato che iniziative a vari livelli sono in cantiere per provocare un supplemento d'istruttoria in sede ministeriale.

Compete infatti al ministero dell'Agricoltura e Foreste il pronunciamento nazionale, di accoglimento o taglio, parziale o totale delle istanze regionali; ed è proprio nelle sedi romane che, in sostanza, maturano le decisioni che contano. Tali Uffici sono infatti destinatari delle istanze di deroga al blocco, ma anche di quelle per premi d'estirpazione e distillazione ed altri aiuti comunitari, la cui analisi congiunta lascia scarso margine d'interpretazione per chi deve decidere.

Le motivazioni a sostegno delle nostre richieste

1) La regione F.V.G. produce un'alta percentuale di vino D.O.C.

2) La richiesta di premi all'estirpo sono insignificanti, riguardano aree marginali non vocate e comprendono vini da tavola.

3) Le giacenze di vino sono sempre ridotte al minimo.

4) Le richiese sono superiori all'offerta.

5) Tra esportazione ed autoconsumo il F.V.G. è deficitario di vino.

6) La Regione è a grande estensione collinare, dove è possibile solo la coltura della vite, pena lo spopolamento totale delle zone di confine con la Jugoslavia.

7) Il F.V.G. ha la più alta concentrazione italiana di tecnici del vino (enotecnici ed enologi).

8) Il F.V.G. è stato fortemente penalizzato nel settore carne, latte, mais, soia, grano.

9) La Regione ha, da sempre, puntato tutte le carte sul settore viticolo-enologico e vivaistico.

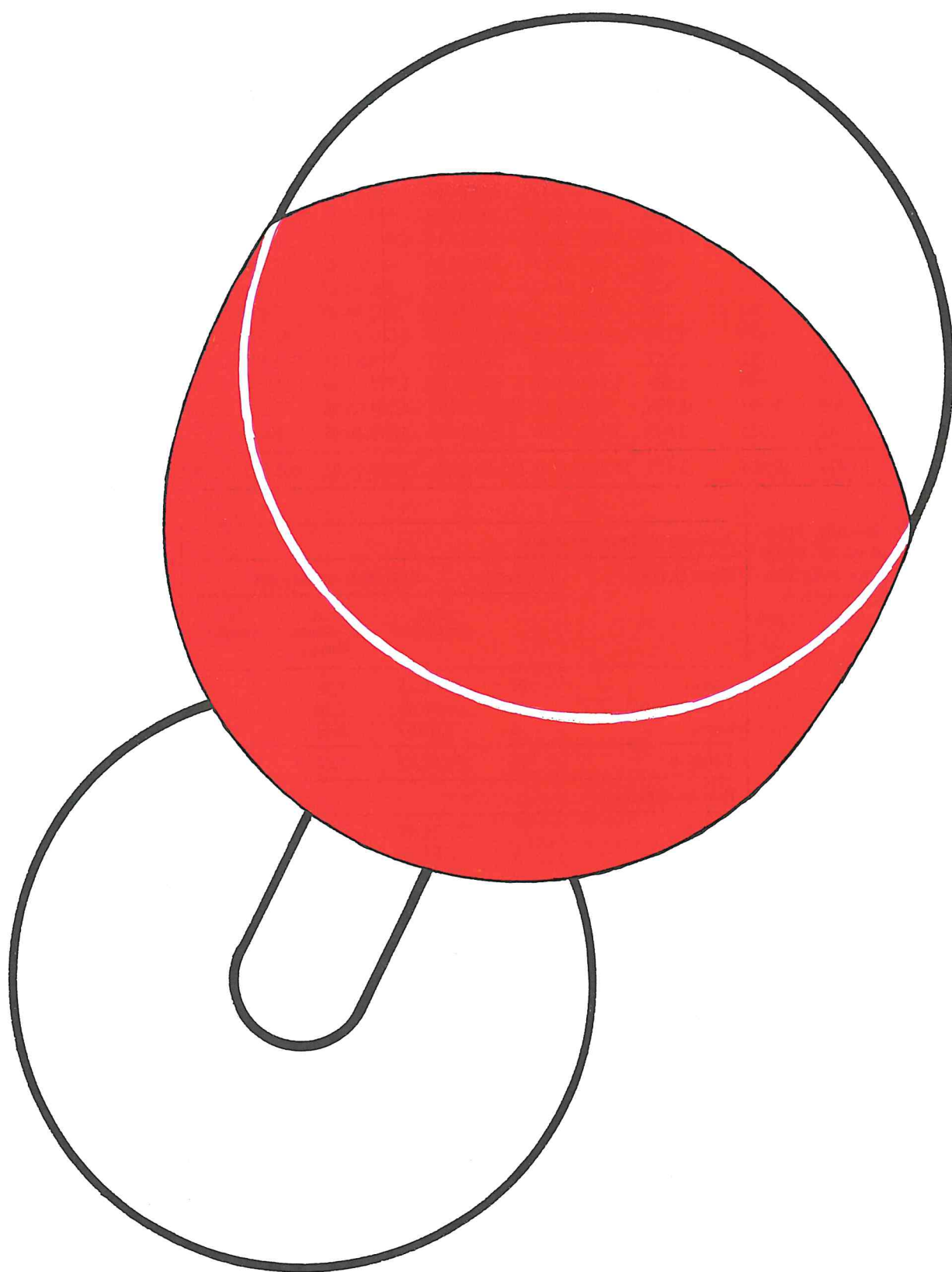
Premi d'estirpazione: considerazioni

1) Dei 23.479 viticoltori italiani 5he nel biennio 1988/90 hanno deciso di chiudere con la viticoltura, solo 11 sono del Friuli-Venezia Giulia;

2) solo 42 ettari di vigneto (in gran parte di piante madri, dunque ininfluenti sulle eccedenze...), su 29.089 in Italia, interessano questa Regione, pesando su aiuti comunitari per appena 417 milioni contro i 327 miliardi destinati alla superficie complessiva nazionale estirpata.

Ma vediamo da vicino le carat-

REGOLAMENTO CEE 1442/88

Concessione di premi per l'abbandono definitivo di superfici viticole — Riepilogo generale campagne 1988/89 e 1989/90

Regione	Numero beneficiari			Superfici estirpate			Importo premio		
	1988/89	1989/90	Totale	1988/89 (Ha/A/CA)	1989/90 (Ha/A/CA)	Totale	1988/89	1989/90	Totale
Piemonte	250	314	564	214.63.51	264.15.85	478.78.36	1.653.936.030	2.036.424.288	3.690.360.318
Lombardia	264	124	388	126.38.48	58.22.41	184.60.89	1.219.791.603	544.778.714	1.764.570.317
Veneto	1.146	597	1.743	971.88.89	541.55.48	1.512.43.37	12.028.686.673	6.744.827.338	18.773.514.011
Friuli-V.G.	**4**	**7**	**11**	**8.03.50**	**34.51.17**	**42.54.67**	**76.824.195**	**340.627.453**	**417.451.648**
Liguria	35	35	70	32.77.92	14.19.57	46.96.49	170.036.859	71.731.832	241.768.691
Emilia Romagna	326	862	1.188	247.47.15	948.96.75	1.195.43.90	3.532.196.062	14.487.060.956	18.019.257.018
Toscana	954	406	1.360	1.548.32.74	648.12.21	2.196.44.95	13.788.600.359	5.823.370.274	19.611.970.663
Umbria	274	169	443	278.25.52	204.91.85	482.16.37	2.518.220.481	1.985.964.420	4.504.184.901
Marche	429	471	900	433.45.83	506.91.39	939.36.22	4.454.865.584	5.555.014.944	10.009.880.528
Lazio	692	506	1.198	1.489.39.22	552.37.10	2.041.76.32	20.445.059.151	7.111.837.553	27.556.896.704
Abruzzo	194	172	366	204.32.26	201.74.15	405.06.41	2.550.570.907	2.791.619.046	5.342.189.953
Molise	211	111	322	138.63.42	80.81.85	218.44.27	1.466.925.314	960.827.511	2.427.752.825
Campania	486	244	730	280.54.20	167.34.00	447.88.20	2.870.936.002	1.933.463.539	4.804.399.541
Puglia	3.357	1.877	5.234	4.046.06.31	2.337.84.04	6.383.90.35	48.528.007.910	29.679.043.388	78.207.051.298
Basilicata	479	382	861	288.82.51	286.01.97	574.83.48	3.490.829.034	3.464.734.892	6.955.563.926
Calabria	1.638	870	2.508	1.163.97.56	608.71.28	1.771.68.84	11.794.307.667	6.398.220.138	18.192.527.805
Sicilia	403	1.593	1.996	800.64.11	3.964.44.82	4.764.08.93	9.628.323.657	46.374.715.971	56.003.039.628
Sardegna	1.782	1.815	3.597	2.466.22.56	2.929.24.37	5.395.46.93	21.425.634.557	29.644.042.648	51.069.677.205
Totale	12.924	10.555	23.479	14.739.85.69	14.350.10.26	29.089.95.95	161.643.752.045	165.948.304.905	327.592.056.950

teristiche delle aziende «parcheggiate», in attesa di tempi migliori, distinte per zona Doc d'appartenenza (qui a destra).
Da questi dati emergono alcune considerazioni:
1) È ben vero che solo il 16% della superficie richiesta interessa la collina ed il Carso, ma è di queste zone il 30% dei richiedenti. Non poco, se si pensa alle modeste proporzioni delle superfici disponibili che la coesistenza di limiti e vincoli idrogeologici, militari, dei piani regolatori comunali ecc. ha ridotto al lumicino. Inoltre:
— chi ha vigneti in produzione se li tiene stretti ed i valori degli stessi, comunque, sono talmente elevati da scoraggiare eventuali acquirenti;
— l'acquisto di terreni da destinare a vigneto, ancorché liberi dai predetti vincoli, appare aleatorio, proprio per l'incertezza della successiva futura concessione Cee di deroga al divieto d'impianto, fatto peraltro confermato dalle vicissitudini esposte nel presente articolo;
— i costi d'impianto di un vigneto in collina e nel Carso sono elevatissimi in caso di sistemazioni di forte pendenza, spietramento, drenaggi, contenimento di movimenti franosi ecc. ammortizzabili in un ventennio solo da parte di chi può e sa entrare in fasce di mercato speciali, quelle cioè della bottiglia di alta qualità.

Zona D.O.C.	n. aziende	Superficie interessata: ettari complessivi	ettari per azienda (Media)	% superfici
A: Zone Collinari e carsiche				
Collio	44	53,58.45	1,22	
Colli orientali del F.	47	100,40.30	2,14	
Carso	5	7,05.67	1,41	
Totali A	96	161,04.42	1,68	16
B: zone di pianura				
Isonzo	75	157,71.89	2,10	
Aquileia	8	22,95.48	2,87	
Latisana del Friuli	4	19,23.70	4,81	
Grave del Friuli (Ud)	33	267,17.87	8,10	
Grave del Friuli (Pn)	93	362,75.44	3,90	
Lison Pramaggiore	12	24,59.60	2,05	
Totali B	225	854,43.98	3,80	84
Totali A + B	321	1.015,48.40	3,16	100

2) La volontà di procedere nella viticoltura Isonzo e Grave appare forte sia a livello di produttori vinicoli che di aderenti a Cooperative; ciò significa che le due realtà, operando parallelamente, ma in armonia, sono divenute complementari più che concorrenziali.
3) Le zone della «bassa» evidenziano un interesse piuttosto modesto all'ampliamento della superficie vitata Doc (24 aziende per circa 66 ettari complessivi fra Aquileia, Latisana e Lison- Pramaggiore).
Frenatasi nel proprio slancio la Doc «Aquileia», molto vivace nell'ultimo decennio, maggior interesse sembra essere riservato qui alle riconversioni varietali, con estirpazioni di vecchi vigneti e reimpianti di più moderna concezione, anche con il concorso di aiuti comunitari (Reg. Cee 458/80) e regionali (L.R. 13/88 art. 3).

Conclusioni

La conoscenza delle varie componenti del problema qui esaminato impedisce, a chi scrive, d'esternare note di particolare ottimismo. Gli eventuali frutti di un'azione collegiale a vari livelli e nelle sedi che contano, potranno essere colti in tempi certamente non brevi; ma c'è da dubitare che un trattamento di riguardo a favore del Friuli-Venezia Giulia possa avere carattere continuativo.
Pur tuttavia, chi intende spingere in viticoltura ricordi che *entro il 30 giugno 1991* potranno essere comunque presentate domande di nuovi impianti agli Ispettorati Agrari competenti. Poi si vedrà. Per procedure d'urgenza l'unica via perseguibile appare essere quella più onerosa e cioè l'acquisizione, da altri viticoltori rinunciatari, di diritti di reimpianto non esercitati e pertanto trasferibili con atto notarile, disciplina già illustrata nel n. 4/90 del «Vigneto».
Si registra pertanto con favore l'impegno dei Consorzi e delle Organizzazioni di categoria, teso all'istituzione di una «Banca del diritto di reimpianto» con evidenza dell'offerta, anche di provenienza extra regionale, e della domanda da parte di imprenditori vitivinicoli che ancora credono nelle fortune del «Vigneto Friuli» ●

La Cee e i numeri del lotto

La codificazione delle partite di prodotto imbottigliato

di Marco Zampar

Lotto di imbottigliamento: un ulteriore aggravio per i produttori vitivinicoli sotto forma di codice, che la Comunità Economica vuole sia applicato in etichetta, o sulla retro etichetta, o sulla capsula o sul pendaglio della bottiglia per individuare ogni singola partita di prodotto. La normativa comunitaria lascia al singolo imbottigliatore la scelta del codice, ma stabilisce però che debba essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e riportato in caratteri indelebili: tale indicazione dovrà essere preceduta dalla lettera «L», salvo il caso che l'indicazione stessa sia facilmente distinguibile dalle altre scritte che compaiono in etichetta.

Sistemi di codificazione

Di primo acchito, salvo ulteriori disposizioni che verranno impartite dai competenti organi, si possono indicare tre sistemi di codificazione:

— Sistema numerico: l'indicazione dell'anno e del giorno in cui avviene l'operazione di preconfezionamento (1125 corrisponde a: prima cifra (1) all'anno 1991 - le rimanenti (125) al 4 giugno, cioè la somma dei giorni che decorrono dal 1 gennaio al 4 giugno, giorno dell'imbottigliamento (gennaio 31 + febbraio 28 + marzo 31 + aprile 30 + maggio 31 + giugno 4). È da sconsigliare l'indicazione della data di imbottigliamento con l'indicazione del giorno e del mese (es. 04.06) in quanto, nei paesi anglosassoni, la data viene indicata esponendo prima il mese e dopo il giorno, per cui il codice 04.06 non identifica il 4 giugno ma il 6 aprile.

— Sistema alfanumerico: stesso esempio di prima, ma indicando l'anno con una lettera (A125).

— Codice a barre: con l'indicazione della data di imbottigliamento con i codici a barre già in uso specialmente nella grande distribuzione.

Tenendo conto che diverse aziende attuano un singolo imbottigliamento e stoccano le bottiglie in ambienti coibentati e solamente al momento della vendita «vestono» e «condizionano» le bottiglie si può verificare che nel 1991 si pongano in vendita delle partite imbottigliate nel 1990. In questo caso il codice di riferimento all'annata deve comprendere anche il 1990.

Mi permetto di suggerire quindi di adottare la lettera «A» o la cifra «1» per il 1990 e «B» o «2» per il 1991 e la descrizione del codice usato su uno dei registri obbligatori, preferibilmente sul registro di imbottigliamento.

Documento commerciale e documento commerciale omologato

Il ministero delle Finanze, con la circolare 18 del 18 marzo 1991 ha precisato che il documento commerciale ed il documento commerciale omologato possono essere presi in carico anche sul registro previsto dall'art. 8 del decreto 4 maggio '81 (registro dei contrassegni I.V.A.) già in possesso anche dei produttori che non hanno l'obbligo della tenuta della contabilità I.V.A. Tale possibilità permette quindi anche ai piccoli produttori di acquistare i Doco e le bolle di accompagnamento I.V.A. senza l'obbligo di munirsi del registro di carico dei documenti commerciali.

Distillazione obbligatoria - seconda trance

I produttori che nel periodo 16 marzo - 30 giugno ottengono vino da tavola dal declassamento di vini d.o.c., devono comunicare, entro il 15 luglio, all'Ispettorato Repressioni competente per territorio ed all'AIMA, il quantitativo di obbligo derivante da questa operazione. Con propria circolare (numero 3 del 1° marzo), il ministero dell'Agricoltura ha stabilito che la resa da prendere in considerazione è quella dei vini a denominazione di origine controllata oggetto del declassamento e non la resa media ottenuta fra la resa del vino da tavola denunciato entro l'8 dicembre e la resa del vino d.o.c.

Scadenze dal 30 giugno

La denuncia dei terreni vitati da iscrivere ai singoli Albi deve essere fatta entro il 30 giugno e deve essere indirizzata alla competente Camera di commercio. Vanno compilati gli appositi moduli in quattro esemplari, sui quali va indicato il foglio di mappa, i numeri di particelle, la superficie investita a vigneto, il numero dei ceppi e l'anno di impianto. Tale documentazione va presentata al Comune in cui sono situati i terreni interessati che a sua volta provvede all'inoltro agli uffici di competenza.

La variazione di vitigno, come può essere da Pinot bianco a Chardonnay, anche se si riferisce ad un vigneto già denunciato, deve essere rifatta. Lo stesso discorso vale per il Rosato, nelle denominazioni che comprendono tale vino ottenuto da uvaggio e non come sistema di vinificazione.

Sempre entro il 30 giugno deve essere presentata agli Ispettorati provinciali dell'agricoltura la documentazione relativa a estirpi, nuovi impianti e/o reimpianti ●

Gli acari della vite

di Vincenzo Girolami
e Francesco Pavan
(Istituto di Difesa delle Piante
- Università di Udine)

Nella pagina a fianco:

1. Germoglio di vite attaccato in primavera da ragnetto rosso. I sintomi interessano solo le foglie basali. La rapida comparsa di nuove foglie sui germogli ha «diluito» gli acari diminuendo i danni.

2. Foglie di vite con «bronzature» in seguito ad infestazioni estive di ragnetto rosso. Sintomi gravi sono legati alla permanenza per più settimane di almeno 10-20 acari per foglia.

3. Femmina adulta di ragnetto rosso. La specie è visibile ad occhio nudo, con una lente è possibile distinguere anche le areole biancastre sul dorso.

4. Alterazioni cromatiche delle foglie legate alla presenza di decine di ragnetti gialli su tutte le foglie del germoglio. A questi sintomi seguono defogliazioni anticipate e danni alla produzione.

5. Stentato accrescimento dei germogli e foglie distese irregolarmente in seguito a gravi attacchi primaverili dell'eriofide dell'acariosi. È frequente il riscontro di centinaia di eriofidi per germoglio, su giovani impianti di primavera.

6. Caratteristici feltri biancastri sulla pagina inferiore delle foglie provocati dell'eriofide dell'erinosi. La specie è saltuariamente dannosa solo in primavere fresche e piovose.

7. Fitoseidi dal caratteristico aspetto ialino sulla pagina inferiore di una foglia di vite. L'esemplare più piccolo ad «opaco» appartiene alla specie *Amblyseius aberrans* la cui presenza garantisce un duraturo controllo biologico degli acari dannosi.

8. Fitoseide adulto che ha assunto per trasparenza una colorazione rossastra dopo aver riempito l'intestino succhiando ragnetti rossi.

L'acaro più dannoso alla vite in Friuli è il *Panonychus ulmi* (Koch) (ragnetto rosso della vite) (foto 1, 2 e 3). Molto meno frequente è l'*Eotetranychus carpini* (Oud.) (ragnetto giallo della vite) (foto 4). Su giovani impianti, e soprattutto su varietà a foglia tomentosa, può danneggiare le viti al germogliamento l'eriofide *Calepitrimerus vitis* (Nal.) (acariosi della vite) (foto 5). Danni essenzialmente estetici, al germogliamento, sono imputabili anche all'acaro dell'erinosi (*Colomerus vitis* (Pagenst.) (foto 6). Sempre acari sono anche i Fitoseidi che costituiscono il principale fattore di controllo biologico di quelli dannosi (foto 7 e 8). Il ragnetto rosso sverna come uovo sotto le cortecce ed anche attorno alle gemme. Le uova di color rosso sono visibili anche ad occhio nudo sul legno di un anno. In primavera i giovani ragnetti colonizzano i germogli che, in presenza di una ventina di acari per foglia, crescono stentatamente. Le foglie rimangono piccole (foto 1) e sul lembo compaiono areole biancastre e macchie nere. Divenute adulte, le femmine di colore rosso intenso e visibili anche ad occhio nudo (foto 3), depongono uova verdastro-aranciate sulle foglie dove si susseguono numerose generazioni.

In estate in presenza di più di 10 acari per foglia compaiono le prime bronzature sul lembo (foto 2) e all'aumentare delle popolazioni le foglie possono anche disseccare e cadere precocemente. In tal caso si osservano danni qualitativi e quantitativi alla produzione.

Il ragnetto giallo sverna come femmina sotto le cortecce. In primavera provoca danni simili a quelli del ragnetto rosso, successivamente le colonie dell'acaro si sviluppano ai lati delle nervature principali ove causano arrossamenti o ingiallimenti a seconda delle cultivar (foto 4). Normalmente sono attaccate le foglie basali e quando viene interessato tutto il germoglio, da centinaia di acari per foglia, l'intero lembo cambia colore, dissecca e la vite può venire defogliata. Attacchi di tale entità sono rari in Friuli.

L'acariosi della vite è frequente in primavera sui giovani impianti. La gemma può venir accecata da centinaia di eriofidi e popolazioni più basse rallentano la crescita dei germogli che assumono un colore argenteo e le foglie non si distendono regolarmente. Il lembo, in trasparenza, presenta aree biancastre il cui centro tende a necrotizzare (foto 5).

L'erinosi della vite si manifesta con bollosità sul lembo superiore e un feltro biancastro sulla pagina inferiore delle foglie (foto 6). In primavere fredde e piovose può provocare lievi danni su varietà a foglia tomentosa.

Cause di pullulazione degli acari

Gli acari sono diventati dannosi da quando vengono impiegati insetticidi e fungicidi di sintesi organica. Al loro primo impiego hanno distrutto sia gli insetti ed acari dannosi sia i loro nemici. Dopo alcuni anni gli acari dannosi (ragnetto rosso in particolare) sono diventati resistenti ai più comuni fra i nuovi fitofarmaci che continuavano invece ad uccidere i loro nemici. In tal modo le specie dannose pullulano indisturbate.

I nemici più importanti degli acari sono i Fitoseidi, acari anch'essi. In loro assenza, e solo quando gli acari sono numerosi, intervengono insetti predatori quali Coccinellidi, Antocoridi, Stafilinidi. Tra i Fitoseidi la specie più importante è l'*Amblyseius aberrans* (Oud.) che, se non viene eliminato dai fitofarmaci, rimane sempre abbondante nei vigneti garantendo un perfetto controllo biologico dei ragnetti giallo e rosso, nonché degli eriofidi dell'acariosi.

I Fitoseidi oltre che dagli insetticidi sono eliminati anche dagli anticrittogamici ditiocarbammati e dinocap, che in un primo momento risultavano tossici anche nei confronti degli acari dannosi oggi resistenti. Solo recentemente sono comparse popolazioni di *A. aberrans* parzialmente resistenti ai ditiocarbammati ed anche agli insetticidi. La diffusione di questi ceppi deve venir effettuata artificialmente, con tecniche di lotta biologica, in un quadro di razionalizzazione della lotta chimica alle crittogame ed ai parassiti animali.

Controllo chimico del ragnetto rosso

In attesa di ripristinare su larga scala definitivi equilibri, quando gliacari raggiungono i livelli di dannosità su esposti è necessario intervenire con acaricidi specifici essendo i normali insetticidi ormai poco efficaci nei confronti degli acari. Per semplicità si riportano i criteri di intervento contro il ragnetto rosso, la specie più diffusa e dannosa. Analoghi criteri sono applicabili anche alle altre specie.

In inverno e all'inizio del germogliamento si sconsiglia di intervenire preventivamente sulla base della presenza delle uova.

Al *germogliamento* e in *estate* si tratta, in assenza di Fitoseidi, al superamento della soglia di intervento (10-15 acari per foglia), con il seguente criterio che tiene conto del fatto che gli acari sono spesso resistenti anche agli acaricidi: un primo trattamento andrà effettuato con l'acaricida più economico (dicofol + tetradifon); un secondo o ulteriori trattamenti, in caso di inefficacia dei precedenti, con acaricidi via via più costosi (propargite, propargite + fenson, benzoximate, bromopropilate, propargite + benzomate, azociclotin, clofentezine, fenpropathrin).

Soprattutto nel caso di reintroduzione di A. aberrans, allo scopo di ripristinare un equilibrio duraturo, intervenire con l'acaricida selettivo clofentezine nel quadro di una razionalizzazione generale dei trattamenti.

Lotta biologica

Nei vigneti in cui gli acari Fitoseidi sono stati eliminati dai precedenti interventi è possibile introdurli prelevandoli da viti ove sono presenti. Allo scopo si possono utilizzare i capi a frutto eliminati con la potatura (legno di due anni), dove i Fitoseidi svernano. I tralci andranno posti sulle viti già potate e tolti entro giugno.

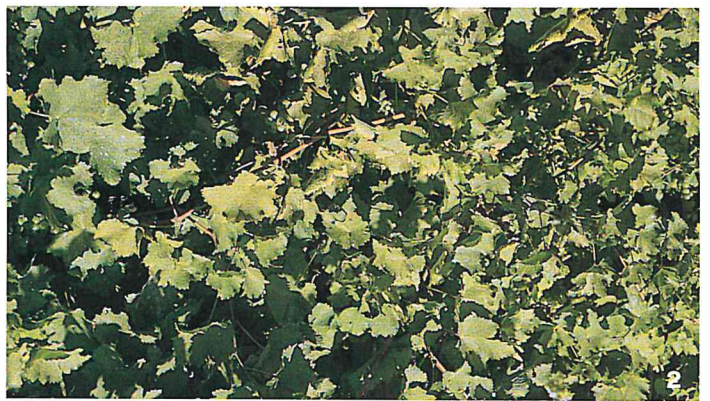
Per l'immissione dei Fitoseidi possono essere utilizzati i germogli asportati con la potatura verde, anche dei vigneti di viti appena colonizzate con l'immissione invernale.

È sufficiente porli sul cordone permanente delle viti.

Con queste semplici tecniche è possibile ottenere il controllo biologico degli acari nello stesso anno di immissione. I Fitoseidi potranno sopravvivere indisturbati e gli acari fitofagi non costituiranno più un problema.

Al momento attuale presso l'Istituto di Difesa delle Piante dell'Università di Udine sono in corso delle ricerche volte a selezionare ceppi di *A. aberrans* particolarmente adatti ai vigneti delle diverse zone viticole del Friuli-Venezia Giulia. Si prevede che nei prossimi anni saranno disponibili per gli agricoltori

1
2
3
4
5
6
7
8

Notizie

Convegni e rassegna, presente Goria La due giorni di Cividale

Cividale, cuore della friulanità, ha vissuto momenti importanti per il mondo agricolo. Si è trattato di una nutrita serie d'incontri di grande rilevanza, presente il ministro dell'agricoltura Giovanni Goria.
Ma vediamoli, questi avvenimenti, uno ad uno.

Il convegno della Coldiretti

Seicento o più persone hanno riempito la splendida chiesa di S. Francesco, ora adibita a sala conferenze.
Al tavolo della presidenza, oltre a Goria, il presidente della Regione Biasutti, il senatore Micolini, il sindaco di Cividale Pascolini, il direttore della Coldiretti Chinellato.
Il presidente Biasutti ha sottolineato come la Regione, in questi ultimi anni, abbia privilegiato il settore industriale, contribuendo alla trasformazione e all'aggiornamento delle imprese.
Ora — ha detto — è arrivato il momento dell'agricoltura. Il settore primario ha bisogno di risorse e di strutture per trasformare le colture estensive in colture alternative, diversificando la produzione, investendo manodopera e puntando decisamente sulla qualità dei prodotti.
Dal canto suo Micolini ha chiesto al ministro certezze per un comparto, quello agricolo appunto, che in piena crisi del settore zootecnico e cerealicolo, non sa come orientarsi e vede incerto il proprio futuro.
Il ministro Goria ha ringraziato per la cortese ospitalità e l'indirizzo di saluto il sindaco Pascolini, ed ha quindi approfondito i temi sollevati.

Da poco al dicastero dell'agricoltura, Goria ha osservato che il futuro richiede imprenditori professionalmente preparati e risorse da impegnare nella trasformazione di un settore in molte sue strutture ancora arcaico.
Ma ha anche evidenziato come siano finiti i tempi dell'assistenzialismo indiscriminato, dei bilanci pareggiati con denaro pubblico, dei sostegni comunitari. Meno Stato e più mercato e interventi decisivi per settore produttivo: questa la ricetta del ministro Goria, applauditissimo.

La rassegna dei vini dei colli orientali del Friuli

Cividale ha fatto scendere il sipario sulle manifestazioni enoiche del Friuli. La piazza splendida, ha fatto da proscenio ai chioschi, che allineavano una gran varietà di vini di classe.
Dall'alto del suo piedestallo la millenaria statua bronzea di Cesare sbirciava la vociante manifestazione. Forse ai suoi tempi, avrà commentato, non si mescevano vini così raffinati.
Ha aperto la serie degli interventi il presidente della mostra Biasizzo, che ha sottolineato l'impegno del Comune, del comitato organizzatore e dei produttori.
Dopo un cenno alle potenzialità, ancora non del tutto sfruttate, del Cividalese, ha preso la parola il sindaco Pascolini, che si è complimentato con i produttori-espositori per la qualità dei loro vini, richiesti in mezzo mondo.
«La gioia di questa giornata è completata dalla presenza del ministro Goria», ha aggiunto Pascolini, che ha poi consegna-

Notizie

to al senatore Micolini una medaglia ricordo, come segno della riconoscenza del Comune alla sua attività parlamentare.

La cantina degli enotecnici

Non bisogna dimenticare che a Cividale esiste la «fabbrica» dei tecnici del vino, gli enotecnici. Il preside Albini ha colto al balzo l'occasione per sottolineare l'importante presenza dell'Itas.

Un convegno a largo respiro, organizzato per gli studenti (sono oltre cinquecento) e per i viticoltori, ha visto come relatori il presidente del Centro vitivinicolo Pittaro, nonchè i docenti universitari Marangoni e Peterlungher.

Dopo il convegno, la posa della prima pietra, su terreni dell'E.F.A., per la costruenda cantina di microvinificazione: ossia il campo di battaglia, di prove, di studio per i diplomandi enotecnici.

Dopo il saluto del preside Albini, del provveditore agli studi, dell'assessore provinciale Pelizzo, ha chiuso gli interventi il senatore Micolini

Mille enologi per tre giorni a Trento

Già il titolo del 46° congresso dell'Associazione enotecnici italiani riassume una storia vissuta per cent'anni ed una strategia per il futuro. «Il primo secolo dell'A.E.I. - Il primo anno dell'enologo»: questo è il tema del dibattito della tre giorni di Trento, che vedrà riuniti in assise oltre mille enotecnici provenienti da tutt'Italia. Un Congresso di eccezionale portata, che potremmo chiamare storico per una categoria di professionisti che, per cent'anni, ha seminato a piene mani e che ora comincia a raccogliere i frutti.

Nel lontano 1891, l'allora poco più che ventenne Arturo Marescalchi fondava la «Società degli Enotecnici Italiani», raccogliendo i primi professionisti del vino in un'associazione che ebbe fin dall'inizio una precisa visione del complesso mondo della vite e del vino. Aggiornamento tecnico e scientifico, mutuo soccorso, indirizzo viticolo ed enologico furono tra i motivi che portarono alla nascita di questa società, che, tra alti e bassi, periodi lieti e tristi, guerra e pace, successi e delusioni, è arrivata al traguardo dei cent'anni.

Un secolo trascorso, specie negli ultimi anni, in una grande attività, tale da influenzare notevolmente le scelte strategiche di un settore in crisi di super produzione.

Dopo cent'anni, un altro avvenimento di portata eccezionale: la nascita dell'enologo, con un'apposita legge ideata, voluta ed approvata con una prospettiva di altri cent'anni. Di tutto questo si parlerà a Trento, in occasione del 46° Congresso Nazionale degli Enotecnici.

Un escursus storico per ripercorrere le tappe più significative dei cent'anni; una proposta sicura per un domani che all'orizzonte sembra sempre più incerto. Saranno tre giorni pieni, con relazioni, interventi, premiazioni. Ci sarà anche l'assemblea straordinaria dei soci per le modifiche statutarie.

E ci saranno anche i sei personaggi che più degli altri hanno contribuito all'approvazione della legge che di fatto istituisce il titolo di enologo, prevedendone la formazione universitaria e la sanatoria per chi già opera con professionalità nel settore.

Arriveranno a Trento il Ministro dell'agricoltura Giovanni Goria, il senatore Paolo Micolini (la legge sul titolo di enologo porta il nome di Micolini), quindi il presidente della Commissione agricoltura del senato Giampaolo Mora, il senatore Riccardo Margheriti, l'onorevole Renzo Patria, l'onorevole Mario Campagnoli, presidente della Commissione agricoltura della Camera, e l'onorevole Giovanni Rabino.

A questo gruppetto di illustri parlamentari l'A.E.I. assegnerà il massimo riconoscimento: il «grappolo d'oro». Trento quindi, per tre giorni, sarà il centro del vino, il cuore vivo ed attivo dell'Enotria.

Anche «Il Vigneto chiamato Friuli» si congratula per i successi degli enotecnici-enologi e con gli amici trentini, tecnici o amministratori, viticoltori o politici, per aver realizzato questo importante congresso (*a.c.*)

Notizie

Il vino in festa

Ipplis

A Ipplis di Premariacco, zona celebrata (e con merito) dei Colli orientali del Friuli, si è giunti, quest'anno, al traguardo dei 45 anni della fiera dei vini.
Questi gli espositori, che sotto la regia del Presidente del Comitato grand'ufficiale Luciano Carletti, hanno sottoposto i loro vini al giudizio del pubblico: Rocca Bernarda del Sovrano ordine militare di Malta, Marino Ermacora, Giovanni e Giuseppe Maggio, Romano Vergolini, Antonietta Vidussi Causero, Giovanni Nivi Zamò, commendator Edoardo Saccavini e Livio Zorzettig●

Aquileia

Il programma della festa primaverile del vino di Aquileia — messo a punto dal presidente del Consorzio, l'enotecnico Oreste Zanette, e dal comitato produttori vitivinicoli di Aquileia, Terzo di Aquileia e di Fiumicello — è stato ricco di iniziative enogastronomiche e di appuntamenti culturali. Ecco alcuni dati significativi per comprendere l'interessante realtà della zona a Doc «Aquileia» e, quindi, dell'importanza della rassegna dei vini giunta alla sua trentesima edizione: i produttori sono 120 dei quali 76 fanno parte del Consorzio; quelli che imbottigliano il vino prodotto sono 19. I vini più imbottigliati sono il Tocai ed il Pinot bianco tra i bianchi; il Cabernet, Merlot e Refosco tra i rossi. Tutti questi vini (assieme agli insoliti Moscato, Marzemino e Picolit) sono stati offerti dai produttori al numeroso pubblico che ha apprezzato la qualità del vino Doc «Aquileia»●

Corno di Rosazzo

La 22ª fiera dei vini di Corno di Rosazzo, tenutasi dal 10 al 13 maggio ha visto come protagonista il Tocai friulano. Il premio dei tecnici è stato assegnato a Renato Keber di Cormons per un vino che ha le caratteristiche tipiche del Tocai e cioè «un vino dal profumo intenso di medio tenore alcolico, fine, delicato, con netto sapore di mandorla e fruttato». La giuria del premio della critica si è espressa, invece, a favore del campione A 14, corrispondente all'azienda agricola Gigante di Corno di Rosazzo, ma ha rilevato che «tutti i campioni denotano una qualità di alto livello e le differenze sono percepibili soltanto a livello personale». Ecco i nominativi degli espositori con chiosco nell'ambito della Fiera: cavalier Mario Budini, Valentino Butussi di Angelo, Geremia di Renato Cozzarolo, Collavini vini e spumanti, Ca di Bon, Gigante, Renzo Magnan, Celestino e Elio Magnan, Angelo e Giuseppe Nascig, cavalier Isidoro Tilatti, Urbancig e Valentino Zucco. Sono stati loro i veri protagonsti di questa meravigliosa festa del vino che ogni anno apporta delle originali novità e riceve il consenso del numeroso pubblico che giunge, oramai, anche da fuori regione (*o.t.*)●

Notizie

Con la Confraternita della vite e del vino Una giornata a Venezia

Simposio di primavera in laguna per la Confraternita della vite e del vino del Veneto Orientale e del Friuli-Venezia Giulia, in felice coincidenza con una serie di iniziative e momenti suggestivi che, in una splendida giornata di sole, hanno fatto da cornice all'incontro.

Hanno risposto in tanti, negli austeri paramenti, all'invito del grande maestro Giorgio Zoccoletto; e Venezia li ha ripagati ai massimi livelli. Salutati dal Patriarca Marco Cè, che ufficiando in S. Marco il solenne pontificale e ricevendo, dalla delegazione, l'offerta del Pane e del Vino, ha colto l'occasione per ricordare alle migliaia di presenti i valori della civiltà contadina ed i meriti di chi, a vario titolo, cerca di mantenerli in vita. Presente anche, nella verde divisa, una rappresentanza del ducato dei vini friulani, a dimostrare tradizionale armonia fra appassionati ad un lavoro comune, ancorché sotto diverse bandiere.

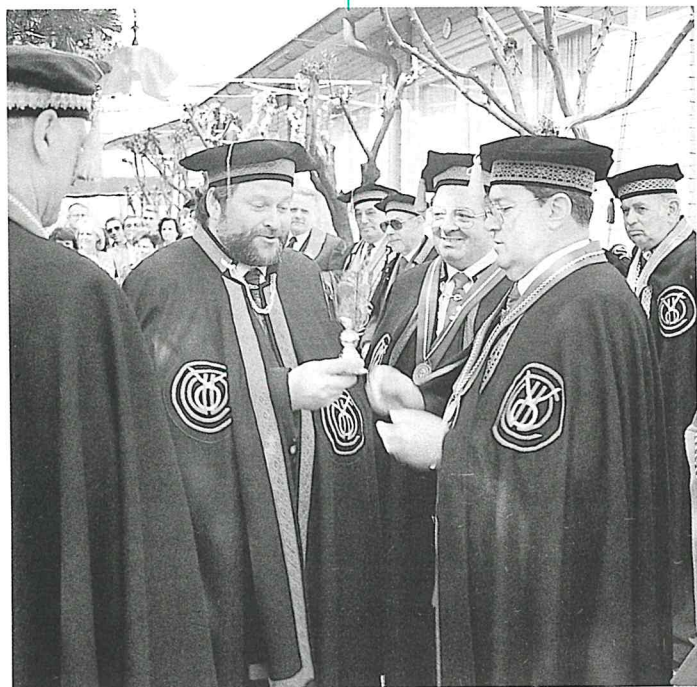
E poi tutti in diretta TV, allo scoprimento del Leone di S. Marco in Piazzetta, prima di riprendere la strada per l'entroterra.

E «da Mario», a Tessera, si è tenuta la cerimonia ufficiale d'investitura di cinque nuovi Confratelli, pochi ma eccellenti per meriti, come è d'uso in questo sodalizio fedelmente ancorato ad una linea di grande rigidità comportamentale.

Di essi ben quattro corregionali: Renzo Masiero (Trieste), Roberto Boz (Pordenone) e due udinesi: Carlo Casarsa e Gino Cesaratto.

Poi, come si conviene, tutti a tavola per un menù di primavera, con l'asparago a farla da padrone insieme ad altre valide proposte del maître Otello Gaggiato e dello chef Ferdinando Carraro.

Una giornata serena, organizzata a regola d'arte dal cancelliere Luigi Cardazzo e collaboratori. Da ripetere senz'altro

Notizie

L'enoteca «Serenissima» ricomincia da 25

La storia dell'enoteca regionale permanente «La Serenissima» è cominciata venticinque anni fa, per merito di uno sparuto gruppo di persone che, con il proprio coraggio e l'esiguo capitale messo a disposizione dall'Azienda di soggiorno e turismo di Gradisca, è riuscito a porre le basi per dar vita a questa struttura che oggi, grazie anche alla recentissima opera di ristrutturazione della sede può senz'altro essere annoverata fra le migliori enoteche pubbliche italiane.

Alloggiata in un palazzo stupendo, con più di mille metri quadrati fra sale espositive, cucina, sale per riunioni e winetasting, l'enoteca è a disposizione dei cultori del berebene (soprattutto tedeschi e austriaci, oltre a italiani ovviamente) che arrivando in Friuli hanno programmato la tappa obbligatoria a Gradisca d'Isonzo, in quella che fu la Casa di Provveditori Veneti per assaggiare e comperare il vino, sapendo di trovarvi quello migliore.

Non so se i produttori friulani si siano resi effettivamente conto del ruolo che «La Serenissima» ha svolto in tutti questi anni a favore dell'immagine dei vini prodotti in regione; anzi, spesso ho sentito delle lamentele per quanto riguardava i ritardati pagamenti delle forniture, e perché no, anche per quanto riguardava la qualità dei vini. «Mea culpa», potremmo dire noi, corresponsabili assieme all'Azienda di soggiorno dell'organizzazione del Gran Premio Noè, il concorso che regola l'ammissione dei vini all'enoteca. Forse le commissioni potevano essere più esigenti in fatto di qualità e ammettere meno vini (nell'ultima edizione del Noè sono stati ammessi 80 produttori con 230 vini).

Ebbene, e badate non è uno scherzo, dal 31 maggio l'enoteca non c'è più, ovvero, in base alla l.r. 10, che detta norme in materia di organizzazione turistica regionale, l'Azienda di soggiorno di Gradisca è stata soppressa e di conseguenza anche quella che era la «gestione speciale dell'enoteca», è stata commissariata e posta in liquidazione.

Niente di strano, quindi, che il già programmato «Gran Premio Noè», edizione '91, previsto per la fine di giugno, sia stato rinviato, vista la situazione contingente.

Quale futuro dunque per questa istituzione, che dopo cinque lustri di ininterrotta attività si ritrova senza patron? Corre voce nel palazzo di via Carducci sei, a Trieste, che affideranno al Centro il compito di non far morire La Serenissima, confidando nella professionalità degli amministratori di questo ente affinché trovino la chiave per risolvere gli annosi problemi gestionali di questa stupenda struttura. Il parere positivo in merito è stato già espresso, ma sarà necessario l'impegno di tutti i produttori per far rivivere l'enoteca, per farla diventare un sicuro punto di riferimento per le produzioni di qualità. È questo un impegno che non possiamo delegare ad altri.

L'opera di valorizzazione dell'immagine dei vini friulani iniziata 25 anni fa da pochi volenterosi, e di cui oggi tutti ne godono i frutti, potrà continuare se e nella misura in cui i produttori saranno convinti che il mantenimento di queste strutture cosiddette «di rappresentanza» serviranno veramente a consolidare e migliorare l'immagine che abbiamo finora costruito del «Vigneto chiamato Friuli»

Attenti allo stress

Lo stress ha preso decisamente il sopravvento e il temutissimo colesterolo è retrocesso tra i principali fattori di rischio per l'infarto. Gli ultimi accertamenti, illustrati al convegno di Torino sulle malattie cardiovascolari, hanno cambiato l'ipotetica classifica dei «pericoli pubblici numero uno» per il cuore. Sono state riviste, infatti, alcune tradizionali convinzioni.

Resta il fatto che, in presenza di più fattori di rischio, il «pericolo» è molto maggiore perché l'effetto non si somma solamente, ma si moltiplica.

1 Stress
2 Ipertensione
3 Colesterolo
4 Diabete
5 Obesità
6 Fumo

Il 15° Simei in novembre a Milano

La quindicesima edizione del Salone internazionale macchine per l'enologia e l'imbottigliamento (15° Simei 1991) avrà luogo dal 13 al 17 novembre 1991 nel quartiere espositivo della Fiera di Milano.

Il Simei, massima vetrina internazionale, è la più grande esposizione del mondo, rigorosa-

Notizie

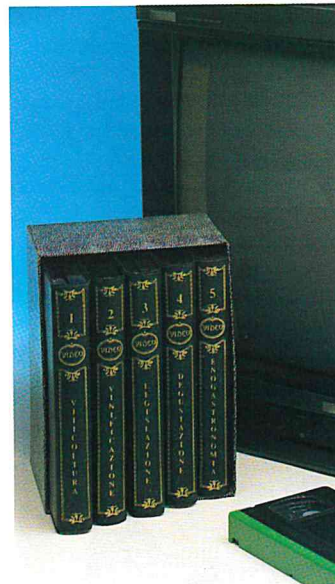
mente specializzata, che presenta contemporaneamente tutti i tipi di macchine e attrezzature per l'enologia e tutti i tipi di macchine e impianti per l'imbottigliamento delle bevande (vino, birra, liquori, acquaviti, aceto, succhi, alcol, olio, acque minerali, bevande gassate e così via).
Si tratta di grandi, medi e piccoli impianti per l'imbottigliamento, di macchinari di ogni tipo per la lavorazione delle uve e i diversi trattamenti del vino, di materiali per il confezionamento e l'imballaggio dei liquidi imbottigliati, di attrezzature interne aziendali, di recipienti di ogni genere e dimensione, di coadiuvanti tecnologici, e così via, nella versione tecnicamente più moderna ed economicamente più vantaggiosa.
Questo panorama di attrezzature così completo e aggiornato, oltre a consentire la più vasta scelta possibile di strumenti adatti a migliorare l'organizzazione tecnica e la produttività economica delle aziende, offre anche una dimostrazione pratica dei più recenti progressi compiuti in tutto il mondo nel campo della tecnologia delle bevande.
Inoltre, il Simei costituisce un'eccezionale occasione per stabilire incontri di affari tra importatori, esportatori, agenti, rappresentanti, fornitori di servizi e così via, operanti nel settore delle bevande di tutti i Paesi del mondo.
Al 15 Simei del novembre 1991 parteciperanno oltre 500 industrie di 16 Paesi, in un'area coperta di 45.000 metri quadrati, particolarmente accogliente e funzionale, corredata di tutti i servizi necessari. Al Simei intervengono abitualmente oltre 35.000 visitatori qualificati di almeno 65 Paesi dei cinque continenti

La sfida tra Frecce ed enotecnici, palla al piede
Pan e... vin, 2-2

Non solo grandi acrobati del cielo, ma anche ottimi calciatori i piloti delle «Frecce Tricolori», la Pattuglia Acrobatica Nazionale. Non da meno, comunque, gli enotecnici del Friuli-Venezia Giulia, che hanno affrontato in singolar tenzone gli uomini dei Macchi 339. È ormai diventato un incontro annuale molto preparato e molto sofferto, con allenatori, massaggiatori e anche portatori di... bottiglie di vino ai bordi del campo.
Corse alla Berruti, al limite del collasso cardiocircolatorio. Passaggi alla Zico, tiri alla Vialli, parate alla Zenga. Tutto ai massimi livelli (o quasi) fino alla fine della gara.
Poi l'abbondante cena da Nino a Bertiolo, per recuperare col buon vino il sudore lasciato sull'erba e, con una buona grigliata, i chilogrammi bruciati come i pozzi del Golfo.
Due a due, questo il risultato finale. Ma potremo dire: Pan e Vin 2-2. Bravi quindi i piloti, ma altrettanto bravi gli enotecnici.
Ma poi, l'indomani, il problema è diventato quello di piegare un ginocchio, muovere i muscoli addominali, camminare come il valoroso Enrico Toti.
Tutto bene comunque, tanta goliardia, tanta allegria, e un momento di svago dei più belli

Dalla tavola al televisore: cinque videocassette di Carlo Cortesi

Estroverso, simpatico come sanno essere gli emiliani, metà artista e metà sommelier, innamorato cotto del vino, cambiamestieri. Dov'è passato, ha lasciato traccia. Si chiama Carlo Cortesi. Ora ne ha inventata un'altra, una cosa di gran lusso. S'è messo a fare il produttore di videocassette per diffondere la conoscenza del vino. Iniziata quasi per scommessa n'è uscita un'opera di raro pregio e d'indiscutibile effetto didattico.
Ha girato tutt'Italia, per vigneti e per cantine, filmando, registrando, ascoltando e quindi raccontando il tutto per immagini e voce. Ha scomodato il prof. Renato Bergonzini, il prof. Francesco Spagnolli, il dott. Giancarlo Bossi, solamente per citarne alcuni. Poi, non contento, s'è fatto doppiare da quel mostro dalla voce d'oro che si chiama Claudio Capone.
Le videocassette sono cinque e parlano di: viticoltura, vinificazione, legislazione, degustazione ed enogastronomia. Vederle è un vero passatempo, ma soprattutto è un vero deposito di cultura enoica.
Son fatte per tutti, appassionati, sommelier e tecnici.
Val la pena di metterle nella videoteca di casa. Le troverete in Enovideo, a Bologna, in via Ercolani 5 (tel. 051-555712). Complimenti al coraggioso Carlo Cortesi che le ha realizzate

Notizie

Gli enotecnici affilano armi e... idee

Incontro annuale degli enotecnici regionali alla Casa del vino, a Udine, e buona occasione per un'analisi dello stato dell'enologia di casa nostra, ma anche per contarsi e scambiarsi esperienze.

Il presidente, Alvano Moreale, ha sottolineato che nel 1950 gli enotecnici del Friuli-Venezia Giulia erano 6, nel 1970 56 e, nel 1990 237 (di cui 197 operanti e, di questi, oltre l'80% iscritti all'associazione). Basterebbero questi dati per capire la forza reale di una categoria che, per ricchezza di uomini e d'idee, ha caratterizzato l'aspetto più interessante della nostra agricoltura e cioè quello della vite e del vino. Sono stati cinque anni vissuti in prima linea, che hanno prodotto un crescendo di qualità ed immagine, e fatto registrare un incremento della produzione lorda vendibile in crescita verticale anche all'estero. «Sono momenti che nessuno ci ha regalato — ha sottolineato Moreale nella sua relazione — ma che ci siamo conquistati modellandoci da tecnici puri in manager della gestione aziendale, senza vergognarci di chiedere a chi ne sa più di noi e valutando di persona il lavoro altrui, ovvero chiamando a casa nostra il meglio dell'enologia mondiale nel campo della ricerca». Moreale ha sottolineato la felice opportunità di poter disporre, in Francia, di amici disponibili al colloquio e all'interscambio, ma anche di un filo diretto continuativo che lega l'Associazione regionale agli uomini di casa nostra che nella ricerca enologica contano molto.

Ecco allora, nel 1990, la robusta e qualificata rappresentanza regionale in terra di Sicilia, a coglierne per quasi una settimana i progressi scientifici, ma anche per capirne il ruolo, in termini d'impatto produttivo, nell'Italia e nella Cee. Ed ancora, nel 1990, la sezione ha organizzato in regione incontri tecnici di eccezionale rilievo, con relatori tra i più quotati, nel settore della ricerca universitaria, in campo microbiologico e viticolo.

L'A.E.I. Regionale ha dato anche vita ad un seminario di due giorni a Villa Florio di Buttrio, condotto dal docente francese Jean Siegriest, con risonanza ad ogni livello. Chiusura annuale in grande stile con il prof. Alberto Sabellico, dirigente superiore del ministero dell'Agricoltura, a disposizione dei nostri enotecnici per sviscerare, con sintesi ed esempi pratici, l'aggiornamento della legislazione vinicola.

Per quest'anno il presidente Moreale ha ipotizzato un programma ad alto livello, che si va concretizzando in questi giorni. Stages di natura scientifica si sono tenuti in maggio e sono previsti in giugno: i temi saranno quelli della ricerca e valutazione degli aromi (esperienze toscane e trentine trasferibili alle tipologie della nostra Regione) ed il ruolo di alternative estremamente precise (spettro fotometria nell'analisi dei componenti e loro interazioni). E dagli esperti francesi arriveranno ulteriori contributi, in campo microbiologico e della ricerca dei residui, a completare il quadro dell'apprendimento 1991. L'attrazione francese è sempre viva, per cui è in cantiere una escursione tecnica nella Loira ed in Bretagna, della durata di una settimana. Tanta la carne al fuoco e tutta di pregio; dunque, non poteva mancare il plauso del presidente nazionale Pittaro per questa mole di iniziative.

Piero Pittaro, che ha voluto presenziare ai recenti lavori di Udine come peraltro è uso fare nelle varie sezioni d'Italia, ha colto l'occasione per illustrare l'iter del provvedimento legislativo del nuovo ordinamento della professione di enologo. Si tratta di un momento «storico» — ha detto — per l'enologia italiana, tale da incidere profondamente sugli indirizzi di studi che saranno intrapresi negli anni futuri e che, in ultima analisi, come più volte ha sottolineato nelle sedi romane il relatore, sen. Paolo Micolini, eleverà a giusta dignità la figura dell'enologo «professionista del vino», ma consentirà anche un ulteriore progresso della qualità generale delle produzioni (*c.f.*)

Dal Quebec per un brindisi friulano

Una delegazione del Quebec ha visitato l'8 maggio la Casa del vino. Gli ospiti canadesi, guidati dal dottor Jocelyn Tremblay, presidente della Société de Alcools du Quebec, era giunta a Udine nell'ambito della settimana Italia-Quebec, un'iniziativa nata per incoraggiare e promuovere l'interscambio fra questi due importanti Paesi attraverso l'incontro tra imprenditori, il contatto e la conoscenza reciproca, e per creare la possibilità di concrete collaborazioni economico - produttive.

Per quanto attiene al comparto vinicolo, il dottor Tremblay ha illustrato ai numerosi produttori friulani la complessa legislazione sull'importazione di vino nella regione del Quebec, ma ha anche auspicato che i vini friulani possano presto trovare, su questo importante mercato, ampi riconoscimenti e aperture, giustificate, del resto, dalla loro «certificata e indiscutibile» qualità.

Attualmente sono circa una de-

cina soltanto le aziende vitivinicole friulane presenti in Quebec, ma il dottor Tremblay si è detto certo che dopo quest'importante incontro, e soprattutto in seguito alle iniziative promozionali che le rispettive regioni vorranno prevedere, molti vini della nostra Regione entreranno a buon merito nell'elite delle bevande alcoliche commercializzate nella provincia canadese.

Alla fine dell'interessante incontro, conclusosi con una degustazione di alcuni Tocai friulani, il dottor Tremblay ha auspicato una sempre maggiore collaborazione fra le due Regioni e, certo di poter ospitare al più presto in Quebec una folta delegazione di operatori di questo importante settore produttivo - merceologico, ha brindato alle fortune del vino friulano ●

Notizie

Il vino della pace
Il ministro Goria alla Cantina di Cormons

Il Ministro Giovanni Goria apre le celebrazioni della Cantina di Cormons. Ha superato il giro di boa del primo lustro la presentazione del «Vino della pace».
Ma quest'anno la cerimonia — un misto di mondanità e d'immagine, con risvolto politico — ha richiamato un pubblico di gran lunga superiore alle edizioni precedenti. Numerose anche le autorità, i politici con in prima fila il ministro dell'agricoltura Giovanni Goria, i giornalisti e i soci della cantina di Cormons. Ad attendere l'arrivo del ministro, oltre ai padroni di casa — il presidente della Cantina produttori vini Ariano Drius, il direttore Luigi Soini e l'intero consiglio di amministrazione — c'era il presidente della Regione Adriano Biasutti, l'assessore all'agricoltura Ivano Benvenuti, il senatore Paolo Micolini e tanti altri. Regista della giornata il telecronista Bruno Pizzul.
Dopo gli interventi di saluto e d'illustrazione dell'iniziativa, il ministro Giovanni Goria, preciso e preparato come sempre, pur nei pochi giorni finora svolti di mandato ministeriale, ha tracciato una panoramica completa ed esaustiva dell'intero comparto vitivinicolo.
Fermo sulle possibilità reali della vitivinicoltura italiana, il ministro ha chiaramente sottolineato come le Regioni che da tempo hanno imboccato la strada della qualità e della consonanza alla domanda espressa dal mercato, hanno certamente minori problemi di chi produce per un mercato incontrollabile come quello del vino sfuso. Goria ha sottolineato anche come gli interventi pubblici a sostegno della produzione agricola in generale, e quindi anche di quella enologica, siano in netta diminuzione non come momento temporaneo, ma come tendenza imposta, più che dagli orientamenti comunitari o nazionali, dallo stesso mercato e dalle difficoltà economiche.
Il ministro si è poi soffermato sulla riforma della 930, la fatidica legge che tutti vogliono modificata, ma che invece giace sepolta in qualche cassetto del Parlamento, non per volere del politico, ma per le pressioni delle categorie. «Se mi lascerete lavorare, se la politica di pressione rimane fuori dalla porta, la riforma della 930 andrà in porto. Altrimenti non prometto nulla». Parole chiare a significare che spesso l'interesse economico di talune categorie incide molto di più di quello tecnico o produttivo. Al termine degli interventi, le premiazioni e la visita alle botti dipinte, al vigneto della pace, al complesso aziendale. Il ministro Goria ha quindi proseguito per Cividale.
Questa la cronaca. Ma al di là della giornata, piena e ricca di significato, c'è il risvolto di una realtà che funziona con grandi idee e grandi risultati. Il che vuol dire che, quando ci sono gli uomini di vaglia, le cose funzionano. E alla Produttori di Cormons le cose vanno veramente bene. A Luigi Soini, al presidente della cantina, e a tutti — amministratori, soci, collaboratori — gli auguri e i complimenti del *Vigneto chiamato Friuli* ●

La signora Bruna Dalla Pozza, vedova del Presidente della Cantina di Cormons, mentre riceve il premio Acino d'oro dal ministro Goria.

Quando la legge fa buon vino

Cominciamo da questo numero la pubblicazione di proclami, editti, leggi e pandette che nel corso della storia hanno preteso di regolamentare l'attività del vignaiuolo, dal momento dell'impianto del vigneto a quello della mescita del vino. È uno spaccato di storia vista da una prospettiva finora trascurata, eppure attinente la vita vissuta, quella di tutti i giorni. È una campionatura — a volte seriosa, a volte amena, sempre curiosa — che ci restituisce intatti momenti di vita palpitante, di cui non è possibile trovare traccia se non su polverosi e insondati scaffali di qualche biblioteca.
Con ciò riteniamo di far cosa gradita ai lettori. I quali non potranno non osservare come la legge si sia occupata del vino sempre con scrupolosa attenzione, anche alle minuzie. Mutatis mutandis, allora come oggi. Che poi a legge severa, o dettagliata, corrisponda vino buono, è tutt'altro discorso ●

➡

N. 19146. Sez. Amm.

REGNO D'ITALIA.

Udine li 21. Settembre 1810.

IL PREFETTO

DEL DIPARTIMENTO DI PASSARIANO.

AVVISO.

Manifestandosi anche in quest'anno il pericolo di un anticipata vendemmia per parte di taluno dei proprietarj con danno sommo, e proprio, e degli altri, e generale, la Prefettura seguendo il voto replicatamente espresso dai Consigli Comunali negli scorsi anni 1808. 1809, e ricordato il Dispaccio di S. E. il Sig. Conte Ministro dell'Interno 24. Agosto 1808. N. 19487. è venuta nella determinazione di prescrivere che le vendemmie non abbiano a cominciare nel corrente anno prima del giorno otto di Ottobre prossimo venturo, cioè il Lunedì della seconda settimana di detto mese.

Li Contravventori alle presenti Disposizioni saranno assoggettati a tutte le multe, e pene importate dai Regolamenti, e statuti Provinciali, che s'intendono nel più pieno vigore fino a che sia altrimenti disposto.

I Signori Podestà, e Sindici ricorrendo all'assistenza della R. Gendarmeria, e valendosi della Guardia Nazionale del proprio Comune surveglieranno l'esatto adempimento del presente Avviso, che sarà pubblicato in tutte le Comuni del Dipartimento.

SOMENZARI.

Il Segretario Generale
Zamagna.

UDINE. NELLA STAMPERIA DE' FRATELLI PECILE.

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Oriano Turello, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Eugenio Segalla

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con Giovanna Bianchi

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, Studio Pavonello, archivio del Centro regionale vitivinicolo

Le foto di copertina e di pag. 3 sono di Paolo Gallo

L'illustrazione del sommario è cortesia di Mario Micossi

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno IX n. 3
maggio-giugno 1991